DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
UNIVERSEL
DES PLANTES,
ARBRES ET ARBUSTES
DE LA FRANCE.

TOME TROISIEME.

DICTIONNAIRE RAISONNÉ UNIVERSEL DES PLANTES, ARBRES ET ARBUSTES DE LA FRANCE;

CONTENANT la Description raisonnée de tous les Végétaux du Royaume, considérés relativement à l'Agriculture, au Jardinage, aux Arts & Métiers, à l'Économie Domestique & Champêtre, & à la Médecine des Hommes & des Animaux.

Par M. BUC'HOZ, Médecin Naturaliste de Lorraine, & de feu Sa Majesté le Roi de Pologne Duc de Lorraine & de Bar; Aggrégé du Collége Royal des Médecins de Nancy, & de la Faculté de Médecine de Lorraine; Ancien Démonstrateur de Botanique à ce Collége; Associé des Académies de Mayence, de Chaalons, d'Angers, de Dijon, de Béziers, de Caen & de Bordeaux, & Correspondant de celles de Metz, de Rouen & de Toulouse.

TOME TROISIEME.



A PARIS,

Chez J. P. COSTARD, rue Saint Jean-de-Beauvais.

M. DCC. LXX.

Avec Approbation & Privilége du Roi.



DICTIONNAIRE UNIVERSEL DES PLANTES, ARBRES ET ARBUSTES DE LA FRANCE.

POHERBE.

LA POHERBE est une espèce de Chiendent, *voyez cet article.* On en trouve de cinq espèces aux environs de Paris : la Poherbe d'eau, qui croît à plus de six pieds de haut, *Poa aquatica.* Linn. Ses longues feuilles & ses belles panicules font un grand effet dans un canal, ou sur les bords d'une rivière : il y a aussi la Poherbe des friches, *Poa trivialis.* Linn. La Poherbe des bois : *Poa angusti. folia.* Linn. La Poherbe des prés : *Poa pratensis.* Linn. & la Poherbe durette : *Poa rigida.* Linn. Ces quatre dernières entrent dans les gasons. La Poherbe des friches, celle des bois & celle des prés sont vivaces & s'étendent beaucoup ; la Poherbe durette est bis.annuelle & se reséme tous les ans.

POIREAU.

Le POIREAU est une plante dont la tige s'élève à la hauteur de deux pieds ; elle est ronde, ferme, solide, garnie vers le bas de feuilles vertes, pliées en goutière, assez épaisses, larges d'un travers de doigt, sur un pied de longueur, embrassant la tige par leur base : cette plante porte en son sommet un gros bouquet de petites fleurs blanches, tirant sur le purpurin, composées chacune de six pétales disposés en lys ; à ces fleurs succèdent des fruits triangulaires, noirs, divisés intérieurement en trois loges remplies de semences oblongues. Le Poireau a une légère odeur d'oignon ; il est bis-annuel, & ne fleurit que la seconde année au mois de juillet : sa graine est mûre en août, & peut se conserver trois ans.

On nomme cette plante en Botanique, *Porrum commune capitatum*. Pin. 72. *Allium caule planifolio umbellifero, umbella globosa, staminibus tricuspidatis, petalis carina scabris*. Linn. *Sp. plant.* 423. On la cultive dans les jardins de même que la suivante, qui s'appelle *Porrum sativum latifolium*. Tourn. 382. Sa culture est fort aisée ; on séme sa graine au mois de mars dans une terre meuble & bien préparée ; on la herse après l'avoir semée, & on la charge de terreau ; on la piétone ensuite, après quoi on l'arrose pour aider la semence à lever ; ce qu'on continue tant qu'il est besoin.

On sarcle exactement le plant, & on le replante dans les premiers jours de juin ; on en fait des rangs à six pouces l'un de l'autre, & on les espace de quatre ; avant que de les arracher pour les planter, on mouille la planche où ils sont ; on coupe ensuite la moitié de la fane de toute la racine le plus près qu'on peut du talon ; on les plante ainsi au plantoir,

à six pouces de profondeur, sans presser la terre avec le pied; après quoi on arrose amplement; ce qu'on continue tous les deux jours, car c'est une des plantes qui demande le plus d'eau; ils reprennent bientôt, & facilement: quelque temps après on les serfouille, & on rogne leurs feuilles deux ou trois fois pendant l'été, c'est la vraie façon de faire grossir la plante: dès le mois de juillet les Poireaux peuvent être en état d'être mangés, quoiqu'ils profitent en terre jusqu'à la Toussaint; aux approches de Noël on les arrache & on les enterre dans la serre, pour pouvoir s'en servir dans le besoin: on en replante au printemps pour de la semence; quand elle est mûre, les coques commencent à s'ouvrir; on les met sur un drap pour achever de mûrir; on froisse ensuite la semence entre les mains; on la vanne & on l'enferme. Cette plante use extrêmement la terre; ainsi il faut la recharger de fumier, si on veut qu'elle produise d'autres légumes.

Le Poireau est sujet en certaines années à être mangé par un petit ver blanc qui s'engendre dans le cœur, à quoi on ne sauroit remédier; le ver du hanneton en détruit aussi quelquefois; il faut en faire la recherche, & avoir soin de remplacer les pieds qui manquent.

Le Poireau est apéritif, résolutif & béchique: on l'emploie surtout dans les soupes; c'est une des plantes dont on se sert le plus communément; on en mêle aussi dans les purées de pois; on n'en fait point d'apprêt particulier, parcequ'il est trop venteux: on le prescrit comme un remède souverain dans la pleurésie; on fait cuire sous la cendre, dans une feuille de chou, une ou deux poignées de Poireaux blancs, on les applique sur le côté, ou bien on les fricasse avec du vinaigre.

On fait avec les Poireaux un sirop très-bon pour les pulmoniques: la semence se prescrit pour la même maladie, à la dose d'un gros, pilée & concassée dans un verre de vin: ses feuilles cuites & appliquées sur les hémorrhoïdes enflées, les détendent & emportent l'in-

A 2

flammation. On prétend que le Poireau, outre sa vertu diurétique, provoque les régles, l'humeur séminale, & même la fécondité. Hypocrate s'en servoit dans toutes les maladies des femmes, & depuis ce savant médecin on l'a toujours ordonné dans les bouillons des femmes en couche. Une poignée de graines de Poireau mise dans un tonneau de vin, l'empêche d'aigrir, & corrige l'aigreur quand il en a. M. Carré, avocat à la Cour souveraine de Lorraine, un des souscripteurs de notre traité historique des plantes de cette province, ayant vu dans ce traité ce secret pour empêcher le vin d'aigrir, s'en servit avec succès pour une pièce de vin tendre qu'il étoit sur le point de perdre, & il a rétabli par le même moyen la qualité du vin aigre, suivant qu'il nous l'a écrit.

P O I R É E.

LA POIRÉE qu'on nomme en quelques provinces *Bette*, est annuelle; on en cultive dans nos jardins de deux espèces, la blanche & la rouge.

La racine de la Poirée blanche est cylindrique, ligneuse, blanche, longue & grosse: ses feuilles sont grandes, larges, lisses & succulentes; quelquefois d'un verd jaunâtre, d'autres fois d'un véritable verd, d'une saveur nitreuse, sans nulle odeur, ayant une côte blanche, épaisse & large; sa tige qui est cannelée & branchue, s'élève à trois ou quatre pieds; ses fleurs naissent de l'aisselle des feuilles sur de longs épis; elles sont petites, composées de plusieurs étamines garnies de sommets jaunâtres, & sortent d'un calice à cinq feuilles tirant sur le verd, lequel se change ensuite en une graine inégalement ronde, graveleuse, cendrée ou rousse, & de la grosseur d'un petit pois. Cette plante se nomme *Beta vulgaris*. Linn.

La Poirée rouge diffère de la précédente en ce que sa feuille est plus petite, d'un verd rougeâtre, & la côte d'un rouge vif; elle n'est pas d'usage.

La culture de la Poirée est fort aisée, & toute terre lui est bonne, en la préparant à l'ordinaire par un bon labour; on la séme au mois de mars dans les terres légères, & en avril dans les terres fortes; on la séme à la volée ou par rayons, à huit pouces de distance les uns des autres: six semaines après qu'elle a été semée on peut commencer à s'en servir, & dans cette saison où la racine est encore foible, on la coupe à fleur de terre: elle repousse de nouvelles feuilles, & plus elle est coupée souvent, plus la feuille est tendre & onctueuse; elle devient dure & séche quand elle est vieille. On peut en semer tous les mois jusqu'en août, & cette dernière semée est celle qui rapporte le plutôt & le plus abondamment au printemps suivant; mais aussi elle est plus délicate à passer l'hiver; il faut la couvrir, si on ne veut pas courir les risques de la perdre: la première qu'on a semée en mars ayant plus de force, résiste mieux, mais donne plus tard: il faut couper celle-ci à fleur de terre au mois de septembre, pour lui faire repousser de nouvelles feuilles pendant l'automne.

On découvre après les gelées celle qui a été couverte, & on lui donne un petit serfouillage qui la met en train de pousser, & quand elle est bonne à cueillir on éclate les feuilles à fleurs de terre, sans se servir d'aucun instrument: le cœur en pousse successivement pendant deux ou trois mois, & lorsqu'il commence à s'alonger pour faire son montant, on l'abandonne; la nouvelle semée supplée alors à la vieille.

On emploie la Poirée blanche dans les alimens, ou on la mêle avec l'oseille pour l'adoucir, soit pour les soupes, soit pour les farces; elle est douce & fort salutaire. On s'en sert aussi en médecine: sa feuille est émolliente, adoucissante, laxative, dessicative & abstersive: on l'emploie dans les décoctions ordinaires &

dans les lavemens ; son jus en particulier bien passé & purifié, donné en lavement, est très-vanté pour évacuer les matières fécales qui résistent aux autres lavemens laxatifs : cette même feuille appliquée extérieurement sur la peau, lorsqu'elle a été rongée par les vessicatoires ou les caustiques, facilite l'écoulement de l'humeur : on l'applique de même sur les tumeurs pour attirer la matière, & elle aide beaucoup à les faire aboutir : on s'en sert encore contre les hémorrhoïdes enflammées ; si elle ne les fait pas percer, elle dissipe au moins l'inflammation, & les fait retirer ; il est bon de les étuver préalablement avec le suc exprimé. Le suc de cette même plante aspiré par le nez, & mêlé avec un peu de bouillon du pot, sans sel, débouche les conduits, & dissout la pituite qui s'y est épaissie : un morceau de la côte ou de la racine hachée & pilée de même, & introduite dans les narines, procure le même effet ; le suc de la racine de cette plante est aussi un bon sternutatoire ; mis avec son marc dans les narines, lorsqu'on a la migraine, ou le mal de tête, il soulage beaucoup en facilitant l'écoulement des sérosités : on se sert encore de la racine pour lâcher le ventre des enfans ; il faut pour cela en introduire un morceau dans le fondement, après l'avoir saupoudré de sel.

La Poirée pour cardes est une espèce différente de celle dont nous venons de parler : il y en a de deux sortes ; l'une extrêmement blonde, & l'autre plus foncée en couleur, qu'on appelle la demi-verte : la première a la côte plus large & plus tendre, mais elle passe difficilement l'hiver : la seconde est un peu moins parfaite, mais elle résiste beaucoup mieux aux gelées ; on ne doit donc semer la blonde qu'au printemps, pour en jouir en été & en automne, passé lequel temps on la détruit, en réservant seulement quelques pieds pour graine, qu'on couvre le mieux que l'on peut pendant l'hiver : l'autre doit se semer à la fin de juin, & se replanter à la mi-août en bordures ou en planches, à dix-huit pouces

de distance en tout sens, après lui avoir coupé la moitié des feuilles & le bout de la racine.

L'une & l'autre demandent des arrosemens fréquens pendant les chaleurs, c'est ce qui rend la côte tendre; il faut couvrir la Poitée exactement pendant les gelées avec la litière séche; & au printemps on la découvre à-peu-près de la même manière que les artichauds; sa carde est bonne à la mi-mai: nos maraichers coupent entièrement le pied, parceque l'usage les y force, & qu'elles ne seroient pas de vente en feuilles détachées. Les particuliers qni sont bien aises de prolonger la durée de cette plante, se contentent seulement d'éclater les plus larges feuilles, en les tirant sur le côté; celles qui restent autour du cœur se fortifient & sont bonnes successivement pendant un mois ou six semaines. Lorsqu'enfin elle commence à monter, on marque les pieds qu'on veut garder pour graine, & on détruit le reste. On emploie souvent pour aliment les cardes de Poirées.

Toutes les espèces de Poirée ne se multiplient que de graine qu'on recueille au mois de septembre sur les pieds qui ont hivernés; & comme ils s'écartent & s'élèvent fort haut, il faut les lier à des échalas pour les soutenir, sans quoi le vent les renverse: on les coupe lorsque la graine est mûre en partie, c'est-à dire, lorsqu'elle passe du verd à une couleur cendrée ou roussâtre; on la laisse encore au soleil pendanr quelques jours, & on l'enferme tout de suite; elle se conserve bonne huit ou dix ans.

POIRIER.

LE POIRIER est un arbre dont la racine est ligneuse & rameuse; sa tige est droite; son écorce est raboteuse sur le tronc; le bois rougeâtre, d'un grain fin, très-pesant; ses feuilles sont alternes, pétiolées, simples,

entières, peu ou point dentelées à leurs bords, lisses, d'un verd luisant : ses fleurs sont pédunculées, solitaires, ou quelquefois disposées en ombelle, rosacées, ayant cinq pétales obronds, grands, concaves, insérés dans un calice d'une seule pièce, concave, à cinq découpures ouvertes, renfermant une vingtaine d'étamines également insérées au calice : son fruit est à pepin, obrond, oval dans quelques espèces, alongé par sa base, & nommé *Poire* ; ombiliqué, dont l'ombilic est bordé par les échancrures du calice : il est charnu, divisé intérieurement par des membranes en cinq loges qui contiennent des pepins oblongs, obtus, aigus à leur base, applatis d'un côté & convexes de l'autre; la forme, la couleur & le goût des Poires établissent une infinité de variétés que la culture & la greffe multiplient sans changer l'espèce.

Cet arbre se nomme *Pyrus.* Tourn. *Pyrus communis.* Linn. On le cultive par toute la France.

Les différentes espèces de Poires sont : 1.° le petit Muscat. *Pyrus sativa fructu æstivo parvo racemoso odoratissimo.* Tourn. Ce fruit croît ordinairement par bouquets ou en forme de raisins; il est plus rond qu'oblong; sa queue est courte, & lorsqu'il est mûr sa peau est jaune : son suc tient quelque chose du musc; si on le cueille un peu avant sa parfaite maturité, c'est une Poire admirable : elle mûrit vers le commencement de juillet, & ne se conserve que quelques jours.

2.° La Poire de Chio, ou le petit Muscat bâtard. *Pyrus sativa, fructu æstivo, minimo, odoratissimo.* Tourn. Elle est plus petite que la précédente, mais elle lui ressemble beaucoup pour la forme : parvenue en maturité, sa peau a quelques raies rouges ; mais le fruit est rarement par bouquets comme le petit Muscat, quoiqu'il lui ressemble assez.

3.° La Poire hâtive. *Pyrus sativa, fructu æstivo, parvo & viridi albido.* Tourn. Cette Poire est plus grande que les deux précédentes espèces, & plus poin-

tue vers la queue : ſa peau eſt mince, & lorſqu'elle eſt mûre elle eſt de couleur verte blanchâtre : ſa chair eſt fondante & beurée, & a un goût ſucré, ſi elle n'a pas paſſé ſa maturité : elle mûrit vers la mi-juillet.

4.° La Muſcadelle rouge, la belliſſime. *Pyrus ſativa, fructu æſtivo, partim ſaturate rubente, partim flaveſcente.* Tourn. C'eſt une Poire hâtive, grande & fort belle ; ſa peau eſt de couleur jaune, très-belle dans ſa maturité, & rayée d'un beau rouge : ſa chair eſt fondante, & ſon goût délicieux, à moins qu'on ne la cueille avant ſa maturité. On fait ordinairement double récolte de ce fruit, la première vers la mi-juillet, & la ſeconde en ſeptembre.

5.° Le petit Muſcat jaune. *Pyrus ſativa, fructu æſtivo parvo flaveſcente moſchato.* Tourn. C'eſt une petite Poire plus ronde qu'oblongue ; ſa peau eſt fort mince, & au temps de ſa maturité de couleur jaune : ſa chair eſt fondante ; ſon goût tient du muſc, & il eſt fort délicieux : elle n'eſt guère de durée après ſa maturité, qui arrive vers la mi-juillet.

6.° La Cuiſſe madame, la Jargonelle des Anglois. *Pyrus ſativa, fructu æſtivo oblongo, ferrugineo, carne tenera moſchata.* C'eſt une Poire aſſez longue, de forme pyramidale, avec une longue queue : la peau eſt fort épaiſſe ; du côté du ſoleil elle eſt couleur de rouille, & à l'oppoſite d'un rouge verdâtre : ſa chair eſt ferme ; elle a le goût de muſc, & elle eſt très-excellente ; elle mûrit vers la mi-juillet ; c'eſt une des meilleures eſpèces de Poires d'été connues.

7° L'Orange muſquée. *Pyrus ſativa, fructu æſtivo, globoſo, ſeſſili, moſchato, maculis nigris conſperſo.* Tourn. C'eſt une Poire de moyenne grandeur, courte & ronde ; ſa peau eſt jaunâtre, tachetée de noir ; ſa chair a un goût de muſc, un peu ſéche & âcre : elle mûrit vers la fin de juillet.

8° La Muſette d'Anjou. *Pyrus ſativa, fructu æſtivo, albido majori.* C'eſt une grande Poire de forme ronde :

sa peau est unie & d'un verd pâle ; sa chair est tendre, pleine de suc, & d'un goût excellent ; sa queue est courte, épaisse & rachetée ; le bois de ce Poirier est mince, & sa feuille ressemble un peu à celle de la Jargonelle : son fruit mûrit vers la fin de juillet.

9.° La Blanquette musquée. *Pyrus sativa, fructu æstivo albido, saccharato, odoratissimo.* Cette Poire est plus petite que la précédente, & plus enfoncée vers la queue qui est aussi plus mince & un peu plus courte ; sa peau est molle & d'un verd pâle ; son bois est plus vigoureux que celui de l'espèce précédente, & les branches sont plus courtes, pour l'ordinaire : elle mûrit vers la fin de juillet.

10.° La Blanquette à longue queue. *Pyrus sativa, fructu æstivo, pediculo longo donato.* Tourn. Elle ressemble un peu à la précédente pour la forme : autour de son étoile elle a un œil plus gros & plus creux ; elle est un peu plus épaisse & courbe vers sa queue ; sa peau est unie, blanche & colorée du côté du soleil, sa chair n'est ni trop molle, ni trop dure, & remplie d'un suc doux comme le sucre : elle mûrit vers le commencement d'août.

11.° La Muscate Robine, la Poire à la Reine, la Poire d'Ambre, la Pucelle de Saintonge. *Pyrus sativa, fructu æstivo, turbinato, carne tenera, sacharata.* C'est une petite Poire ronde qui à sa maturité est jaunâtre : sa chair est fondante ; elle a un goût d'épices & est excellente : l'arbre porte beaucoup, & le fruit mûrit vers la fin de juillet.

12.° Le Bourdon musqué. *Pyrus sativa, fructu æstivo, turbinato, carne tenera, sacharata.* C'est un fruit rond, de grandeur moyenne, & jaunâtre lorsqu'elle est en maturité : sa chair est fondante & d'une saveur épicée excellente ; elle ne doit pas pendre longtemps à l'arbre, parcequ'elle devient bientôt farineuse : elle mûrit vers la fin de juillet.

13.° L'Orange rouge. *Pyrus sativa, fructu æstivo,*

globoso, sessili, è viridi flavescente, sacharato, odorato. Tourn. Elle a été en France la plus commune d'entre toutes les espèces de Poires, à cause de l'estime générale dont elle jouissoit il y a quelques années. C'est un fruit rond, de moyenne grandeur, de couleur verdâtre, & pourpré du côté du soleil, lorsqu'elle est en maturité : sa chair est fondante ; le suc en est doux comme le sucre, & elle a un goût assez agréable. Près de l'œil elle est fort creuse ; sa queue est courte : elle mûrit vers le commencement d'août.

14.° La Cassolette. *Pyrus sativa, fructu æstivo, oblongo, minori, cinereo, odorato.* Tourn. C'est un fruit oblong, couleur de cendre : sa chair est fondante & savoureuse, mais elle pourrit aisément dans le milieu dès qu'elle est mûre ; sans ce défaut ce seroit une Poire excellente : elle mûrit vers le commencement d'août.

15.° L'Archiduc d'été, le Roi d'été. *Pyrus sativa, fructu æstivo, globoso è viridi purpurascente.* Tourn. C'est une Poire ronde de moyenne grandeur, & brune du côté du soleil ; sa chair est fondante & son suc assez bon : elle mûrit vers la fin de juillet.

16.° La Poire royale, le Muscat d'août. *Pyrus sativa, fructu æstivo, globoso, sessili, ex albido flavescente, saccharato, odorato.* C'est une Poire ronde & plate ; elle ressemble beaucoup à la Bergamotte pour la forme ; sa queue est longue, droite & un peu tachetée, son œil un peu enfoncé ; sa peau est unie, de couleur blanche & jaunâtre ; sa chair est cassante, sans être dure ; son suc est fort doux & savoureux ; l'arbre porte beaucoup, & le fruit est estimé comme une des meilleures d'entre les Poires d'été connues : elle mûrit en août.

17.° La Poire Rose. *Pyrus sativa, fructu æstivo, globoso, sessili, odorato.* Tourn. C'est une Poire courte & ronde : elle a la forme d'un grand oignon, mais plus grande de beaucoup, de couleur verte & jaunâtre, tirant sur le rouge du côté du soleil : sa queue est fort

longue & mince ; sa chair est cassante & son suc est musqué : elle mûrit en août ; les branches & les feuilles de cet arbre sont grandes.

18.° Le Bon Chrétien d'été. *Pyrus sativa, fructu æstivo, oblongo, magno, partim rubro, partim albido, odorato.* Tourn. Cette Poire est un fruit grand & oblong, avec une peau unie & mince ; du côté du soleil d'un rouge agréable, & de l'autre blanc & verdâtre ; sa chair est en partie cassante & en partie molle, succulente & savoureuse : elle mûrit à la fin d'août.

19.° La Poire de Rousselet. *Pyrus sativa, fructu æstivo, oblongo, è ferrugineo rubente, nonnunquam maculato.* C'est une Poire oblongue ; sa peau est brune, & du côté du soleil d'un rouge foncé : sa chair est délicate & tendre, son suc doux & aromatique, si on la cueille avant sa maturité. Cet arbre réussit mieux en espalier qu'en plein vent ; le fruit en mûrit vers la fin d'août ; il est excellent ; c'est une des meilleures Poires d'été.

20.° La Poire du Prince. *Pyrus sativa, fructu æstivo, subrotundo, partim rubro, partim flavescente, odorato.* C'est une petite Poire ronde, d'un beau rouge du côté du soleil, & jaunâtre de l'autre côté ; sa chair n'est ni trop dure, ni trop molle ; le suc en est excellent, & l'arbre se charge beaucoup : elle mûrit vers la fin d'août, & se conserve jusqu'à la quinzaine, qualité dont peu de fruits d'été sont doués.

21.° La Bergamotte d'été. *Pyrus sativa, fructu æstivo, rotundo, sessili, saccharato, è viridi flavescente.* C'est une Poire platte assez grande, de couleur verte & jaunâtre, creuse aux deux bouts comme une pomme ; sa chair est fondante, son suc est fort aromatique : elle mûrit vers la mi-août.

22.° La Bergamotte d'automne. *Pyrus sativa, fructu autumnali sessili, saccharato, è viridi flavescente in ore liquescens.* Elle est plus petite que la précédente espèce, mais elle est presque de même forme ; sa peau est d'un verd jaune, d'un rouge pâle du côté du soleil ;

sa chair est fondante, & son suc est fort aromatique; l'arbre se charge beaucoup : le fruit mûrit vers la mi-septembre, & pour cette saison c'est un des meilleurs fruits.

23.° La Bergamotte Suisse. *Pyrus sativa, fructu autumnali, turbinato, viridi, striis sanguineis distincta.* Ce fruit est plus rond que les deux autres Bergamottes; sa peau est coriace, verdâtre & parsemée de raies rouges; sa chair est fondante & succulente, mais moins aromatique que les deux précédentes : elle mûrit vers la fin de septembre.

24.° Le Beurré rouge, l'Amboise, l'Isambert, le Beurré gris, le Beurré verd. *Pyrus sativa, fructu autumnali, suavissimo, in ore liquescente.* Tourn. Miller a confondu le Beurré rouge avec le gris, ce que nous faisons aussi avec lui; cependant quelques auteurs prétendent que ce sont deux espèces fort différentes: le Beurré rouge, disent-ils, est plus long & plus aminci vers sa queue que le gris; son goût est d'ailleurs plus relevé, plus fin & plus musqué, soit en espalier, soit en plein vent; les rouges, continuent-ils, sont bien supérieurs aux gris.

24.° Le Doyenné. *Pyrus sativa, fructu autumnali, turbinato, sessili, flavescente, & in ore liquescente.* Tourn. C'est une grande & belle Poire ressemblante pour la forme au Beurré gris, mais elle est plus courte & plus ronde; sa peau est unie, & d'un beau jaune à sa maturité; sa chair est fondante & pleine de suc; mais après être cueillie elle se conserve tout au plus une semaine, elle devient aussitôt farineuse; l'arbre porte beaucoup : le temps de la maturité du fruit est le mois de septembre.

25.° Le Messire-Jean. *Pyrus sativa, fructu autumnali, tuberoso, sessili, saccharato, carne dura.* C'est un fruit grand & rond; sa peau est rude, & pour l'ordinaire brune; sa chair est cassante & pleine d'un suc excellent : elle mûrit vers le commencement d'octobre, & se conserve presque pendant tout ce mois.

26.° Le Sucté verd. *Pyrus ſativa, fructu autumnali, turbinato, tuberoſo, viridi, ſaccharato, in ore liqueſcente.* Tourn. Sa peau eſt unie & verte, & ſa chair fort beurrée ; ſon ſuc eſt fort doux, d'un goût agréable ; mais quelquefois, & ſur-tout ſi elle eſt greffée ſur coignaſſier, elle ſe trouve pierreuſe au milieu.

27° La Marquiſe. *Pyrus ſativa, fructu autumnali, tuberoſo, ſeſſili, è viridi flaveſcente, maculis nigris conſperſo, carne tenera ſaccharata.* Tourn. C'eſt une Poire bien formée & groſſe, plate à la tête ; elle a un œil petit & creux : ſa peau eſt verte & jaunâtre ; du côté du ſoleil elle eſt un peu rouge ; lorſqu'elle ne jaunit pas à ſa maturité, rarement vaut-elle quelque choſe ; mais ſi elle jaunit, ſa chair eſt très-délicate, délicieuſe & ſucculente : elle mûrit à la fin d'octobre ; c'eſt une excellente Poire.

28.° Le Bſideri, ainſi appellé d'Heri, forêt dans la Bretagne entre Rennes & Nantes, où cette Poire a été trouvée. C'eſt une Poire ronde de moyenne grandeur, d'un verd pâle, elle tire un peu ſur le jaune ; ſa queue eſt longue & mince ; ſa chair eſt ſéche & de peu de goût ; elle eſt bonne pour cuire : elle mûrit vers la fin d'octobre.

29.° Le Martin-ſec. *Pyrus ſativa, fructu brumali, oblongo, partim intenſe partim dilute ferrugineo, ſaccharato, odorato.* Tourn. C'eſt une Poire oblongue ; la peau eſt d'un rouge foncé d'un côté, & de l'autre d'un rouge plus clair : ſa chair eſt caſſante & délicate ; ſon ſuc eſt fort doux & un peu muſqué : c'eſt une Poire excellente entée ſur ſauvageon, mais ſur coignaſſier elle devient aiſément pierreuſe : elle eſt mangeable vers la mi-novembre.

30.° La Merveille d'hiver. *Pyrus ſativa, fructu brumali, globoſo, dilute virente, tuberoſo, punctato, in ore liqueſcente.* Tourn. La peau de cette Poire eſt d'un verd clair & un peu tachetée ; ſa queue eſt aſſez longue & mince ; ſon œil grand avec une concavité profonde ;

ſa chair eſt délicate & fondante ; ſon ſuc eſt fort doux, & d'un goût aromatique agréable ; elle eſt mangeable vers la fin de novembre & pendant le courant de décembre ; elle paſſe pour un des meilleurs fruits de la ſaiſon : elle vaut mieux entée ſur ſauvageon que ſur coignaſſier.

31.° La Sylvange. *Pyrus Sylvange metensis.* Tourn. loth. 1166. Cette excellente Poire fut trouvée par haſard aux environs du village de Sylvange dans le pays Meſſin, d'où elle a pris ſon nom : elle approche beaucoup, tant pour la qualité que pour ſon port, de la Merveille d'hiver, dont nous venons de parler à l'article précédent.

32.° La Louiſe-bonne. *Pyrus ſativa, fructu brumali, longo, è viridi albicante, in ore liqueſcente.* Tourn. Sa queue eſt courte, charnue, un peu courbe ; ſon œil & ſa fleur ſont petits ; ſa peau eſt fort unie, verte, & devient blanche à ſa maturité ; ſa chair eſt extraordinairement délicate, ſur-tout ſi elle vient d'un terroir ſec.

33.° Le Colmar. *Pyrus ſativa, fructu brumali, tuberoſo è viridi flaveſcente, punctato, ſaccharato.* Tourn. Cette Poire reſſemble un peu pour la forme au Bon Chrétien, mais elle eſt plus plate vers le bout ſupérieur : ſon œil eſt grand & concave ; elle eſt plus groſſe à ſon milieu qu'en ſa partie ſupérieure, & vers la queue elle ſe termine en pointe : cette queue eſt courte, épaiſſe & un peu courbe ; ſa peau eſt verte, un peu tachetée, & du côté du ſoleil elle ſe colore ; ſa chair eſt délicate, ſon ſuc fort doux : elle eſt mangeable vers la fin de novembre, & ſe conſerve ſouvent juſqu'en janvier ; elle paſſe pour un des meilleurs fruits de cette ſaiſon.

34.° La Virgouleuſe, *Pyrus ſativa, fructu brumali, longo, è viridi flaveſcente, in ore liqueſcente, ſaccharato.* Tourn. Son nom lui vient d'un village du Limouſin, dans le voiſinage de S. Léonard, où elle a été élevée & envoyée à Paris par madame la marquiſe de

Chambort. Cette Poire eſt grande, longue & verte, & à ſa maturité elle devient jaunâtre; elle eſt charnue, & un peu courbe; ſon œil eſt de moyenne grandeur & un peu concave; ſa peau eſt aſſez unie, & change de couleur du côté du ſoleil; ſa chair eſt fondante & pleine d'un ſuc excellent: elle eſt mangeable vers la fin de novembre, & ſe conſerve juſqu'en janvier. On l'eſtime auſſi comme un des meilleurs fruits de cette ſaiſon.

35.° L'Ambrette. *Pyrus ſativa, ſpinoſa, fructu globoſo, ſeſſili, ferrugineo, in ore liqueſcente, ſaccharato, odoratiſſimo.* Tourn. La chair de cette Poire eſt fondante; ſon ſuc eſt doux, ſucré & muſqué; ſes pepins ſont grands & noirs, & ſont placés dans des cellules fort larges; ſon bois eſt aſſez épineux, ſur-tout s'il eſt enté ſur ſauvageon: ſon fruit eſt mangeable vers la fin de novembre, & ſe conſerve juſqu'à la fin de janvier: la plupart des curieux l'eſtiment beaucoup.

36.° Le S. Germain. *Pyrus ſativa, fructu brumali, longo, è viridi flaveſcente, in ore liqueſcente.* Tourn. C'eſt une grande Poire oblongue, de couleur verte & jaunâtre lorſqu'elle eſt en maturité; ſa chair eſt fondante & remplie d'un ſuc excellent & fort doux; mais il lui faut un temps ſec, & qu'elle ſoit plantée dans un terrein ſec & maigre; dans une terre humide & trop graſſe ſon ſuc devient âcre: elle eſt mangeable vers la fin de novembre, & elle ſe conſerve juſqu'à Noel.

37.° Le Bon Chrétien d'Eſpagne. *Pyrus ſativa, fructu brumali, pyramidato, partim purpureo, punctis nigris conſperſo, partim flaveſcente.* Tourn. C'eſt une grande Poire pyramidale, d'un beau pourpre du côté du ſoleil, & pleine de petites taches noires: le côté oppoſé eſt d'un jaune pâle; ſa chair eſt caſſante: ſi elle a cru dans une terre légère & graſſe, & qu'elle ſoit entée ſur ſauvageon, ſon ſuc eſt fort doux: elle mûrit vers la fin de décembre, & ſe conſerve près d'un mois ou ſix ſemaines.

38.° La Béſi de Caſſoi. *Pyrus ſativa, fructu brumali, parvo; flaveſcente, maculis rubris conſperſo.* Tourn. Elle tire ſon nom françois d'une forêt de Bretagne où elle fut découverte. C'eſt une petite Poire un peu ronde, de couleur jaune & tachetée de rouge; ſa chair eſt fondante, & elle a un ſuc excellent: elle eſt mangeable en décembre & en janvier.

39° Poire Portail. *Pyrus ſativa, pictavienſis, fructu brumali, globoſo, ſeſſili, ſaccharato, odorato.* Tourn. Cette Poire fut découverte dans la province de Poitou, où elle a été vantée pat - deſſus les autres Poires; elle n'eſt cependant bonne que pour cuire.

40.° La Bergamotte de Pâques. *Pyrus ſativa, fructu brumali, turbinato, ſeſſili, ſubacido, flaveſcente, punctis aſperioribus conſperſo.* Tourn. C'eſt une grande Poire preſque ronde; elle ſe termine vers ſa queue un peu en longueur: ſon œil eſt plat; ſa peau eſt verte, parſemée de quelques vertues rudes, tachetée tout à l'entour: elle jaunit à ſa maturité; ſa chair eſt caſſante; ſon ſuc eſt doux ſi elle a eu un temps favorable: elle eſt mangeable depuis février juſqu'en avril.

41.° Le Muſcat d'Allemagne: c'eſt une Poire admirable, plus oblongue que ronde; elle a la forme de la Royale d'hiver, mais elle eſt plus petite, meilleure, & rouge du côté du ſoleil; elle eſt fondante, fort beurrée, & un peu muſquée: elle eſt mangeable en mars & en avril, & ſouvent même elle ſe conſerve juſqu'en mai.

42.° La Bergamotte d'Hollande: cette eſpèce eſt grande & ronde, de même forme que la Bergamotte commune, de couleur verte: ſa chair eſt délicate & beurrée, le ſuc en eſt excellent; c'eſt une très-bonne Poire; elle ſe conſerve juſqu'en avril.

43.° La Poire de Naples eſt une fort grande Poire, longue & verdâtre: ſa chair eſt demi caſſante, ſon ſuc doux & un peu vineux: elle eſt mangeable en mars, & elle ſe conſerve juſqu'en avril.

44.° Le Bon-Chrétien d'hiver. *Pyrus ſativa, fructu brumali, magno, pyramidato, è flavo non nihil rubente.* Tourn. Cette Poire eſt fort grande, longue & pyramidale; ſa peau eſt jaunâtre & d'un rouge agréable du côté du ſoleil : ſa chair eſt délicate & caſſante, & pleine d'un ſuc fort doux, excellent : le Bon-Chrétien paſſe pour une des meilleures Poires d'hiver.

45.° L'Angélique. *Pyrus ſativa, fructu brumali, oblongo, partim flaveſcente, partim purpuraſcente.* Cette Poire eſt oblongue & a une fort longue queue : ſa peau eſt unie & jaunâtre; elle tire un peu ſur le pourpre, du côté du ſoleil; ſa chair eſt fort beurrée & ſon ſuc eſt très-doux : elle eſt mangeable en février & en mars & ſe conſerve longtemps.

46.° La Poire de Chaumontel, ou Beſi de Chaumontel. *Pyrus ſativa, fructu brumali, oblongo, partim albido, partim purpureo, odorato, ſaccharato.* Cette Poire a la peau un peu rude, d'un verd pâle, qui devient pourpre du côté du ſoleil : ſa chair eſt fondante, ſon ſuc excellent & muſqué : elle eſt mangeable depuis le mois de novembre juſqu'en janvier. On la regarde comme la meilleure des Poires tardives.

47.° Le S. Germain d'hiver. *Pyrus ſativa, fructu brumali, maximo, pyramidato, dilute virente.* C'eſt une grande Poire longue, d'un verd foncé, qui au temps de la maturité tire ſur le rouge du côté du ſoleil; elle n'eſt pas bonne crue, mais elle eſt fort bonne cuite : comme l'arbre porte beaucoup, & que le fruit en eſt fort gros, elle mérite une place dans tous les vergers : on en mange depuis Noël juſqu'au mois d'avril.

On trouve ſur le Poirier deux ſortes d'inſectes; le premier eſt une chenille de la nature de celles qu'on nomme chenilles à broſſe; elle eſt velue, d'un jaune verdâtre, avec quatre broſſes ou aigrettes coupées tranſverſalement, de couleur jaune, blanchâtre, rangées le long du dos; elle a de plus un long pinceau de poils de couleur rouge poſé ſur la queue; ſes pattes ſont au

nombre de seize : cette chenille se métamorphose en une phalène qu'on nomme la patte étendue. *Phalæna pectinicornis elinguis, alis deflexis, cinereo undulatis, fasciis transversis obscurioribus, capite inter pedes porrecto.* Linn. *Faun. Suec. n.* 828. La phalène mâle a ses antennes très-pectinées ; celles de la femelle le sont moins ; dans l'une & dans l'autre elles sont brunes ; les aîles du mâle sont de couleur cendrée, avec plusieurs bandes transverses larges, ondulées, peu distinctes & de couleur noirâtre. Celles de la femelle sont d'un gris plus clair, avec plusieurs bandes ondées & transverses, dont trois sont plus noires & plus marquées que les autres : en dessous les aîles sont d'un gris blanc, avec une seule bande transverse noire, & un point de même couleur dans leur milieu ; mais une singularité de cette phalène qui la fait aisément reconnoître, c'est la maniere dont elle porte ses pattes antérieures étendues devant ses antennes, ayant la tête entre les cuisses de ses pattes.

La seconde espèce d'insecte est pareillement une chenille : cette chenille a seize pattes ; elle est un peu velue ; sa couleur est d'un bleu ardoisé, avec trois bandes longitudinales jaunes, une sur le milieu du dos, & une autre de chaque côté plus étroite que celle du milieu ; de plus son corps est chargé de petits tubercules noirs, d'où partent des poils courts & assez gros ; cette chenille se change en une phaléne dont tout le corps & les aîles sont de couleur brune, avec quelques bandes plus ou moins brunes, dont elles paroissent marbrées ; de plus il y a sur les aîles supérieures une tache d'un jaune verdâtre, qui paroît composée de deux o doubles, ou de quatre petits o, qui se touchent & se confondent ; cette phalène se nomme le double omega : *Phalæna pectinicornis elinguis, alis deflexis fuscis, maculâ duplici albido flavescente geminata.* Linn. *Faun. suec. n.* 806.

Le Poirier se plaît dans les sables gras & qui ont

beaucoup de fonds ; il s'accommode même des terreins où les pommiers ne peuvent croître. Cet arbre résiste au froid ; le vrai temps pour le transplanter est l'automne : nos forêts sont pleines de Poiriers sauvages qui ont levé de semences, & d'où on les tire souvent pour former nos pépinières ; on peut aussi se procurer une infinité de sauvageons de Poiriers, en répandant sur terre le marc qu'on retire des pressoirs à cidre ; ces sauvageons donnent des sujets propres à y greffer les espèces qu'on desire multiplier.

Le Poirier se multiplie encore de plants enracinés qui viennent de ses racines, & qu'on met ensuite, après les avoir levés de terre, en pépinière : ces drageons sont d'excellens sujets pour y greffer des azeroliers.

Les Poiriers greffés sur sauvageon ne donnent du fruit qu'autant qu'on les élève en plein vent ; les buissons en donnent lorsqu'ils ont été greffés sur coignassiers ; on peut encore greffer des Poiriers sur l'aubepin & les nefliers, mais ces arbres ne durent pas longtemps.

Le Bon-Chrétien d'été & d'hiver donne des fruits plus gros, plus dorés & plus rouges sur le coignassier que sur le franc ou sauvageon, & de plus beaux en espalier qu'en buisson.

Les Poiriers à haute tige, greffés sur franc, deviennent beaucoup plus forts, & résistent mieux aux vents que ceux qui sont sur coignassier ; les sauvageons des forêts sont excellens pour greffer en fente : on choisit pour les arbres de tige les jeunes Poiriers qu'on élève dans les pépinières & les drageons de vieux pieds ; on les greffe en écusson ou en fente ; ils sont des plus vigoureux.

Les Coignassiers sont très-bons pour greffer les Poiriers qu'on destine en espalier, ou en buisson : à l'article pommier on trouvera les principes de la greffe & de la taille, *voyez cet article*. Les Bons-Chrétiens ne réussissent jamais mieux qu'en espalier ; les vents de

septembre les secouent trop sur les hautes tiges; ils aiment sur-tout d'être à l'abri des murailles, de même que le petit Muscat & la Bergamotte: la plus grande partie des Poiriers réussit en buisson & en espalier; mais quand on peut avoir un verger à l'abri des grands vents, les arbres en plein vent donnent une plus grande quantité de fruit & de meilleur goût; & ainsi on est dédommagé de ce qui leur manque pour la grosseur.

Les racines de Poirier s'étendent bien profondément en terre; cet arbre semble même s'y cramponner quelquefois mieux que les chênes & les hêtres; c'est pourquoi on ne creuse guère qu'à deux pieds de profondeur les trous où on veut les mettre, afin que les racines rendent moins vers le bas, & prennent une direction rampante, plus favorable pour leur fournir en abondance les sucs nourriciers.

Quand les branches à fruit du Poirier ont porté pendant quatre ou cinq ans, elles périssent ordinairement: on tomberoit pour les espaliers dans l'inconvénient du vuide & de la stérilité, si l'on n'avoit pas la prévoyance de faire venir de nouvelles branches à la place de celles qui doivent périr: en genéral, quand un Poirier est trop vieux, on l'abaisse pour lui faire pousser du jeune bois, & au moyen de la taille on lui donne une figure convenable.

Il y a plusieurs moyens de détruire les chenilles qui viennent sur les Poiriers & autres arbres & plantes: on prend des cendres de sarment de vignes, on les met tremper pendant trois jours dans de l'eau, & on asperge les arbres; on les parfume aussi de poix & de soufre vif; la fumigation de crottes de chévre, de gousses d'ail & de buis fait aussi mourir ces insectes; mais la plupart de ces moyens ne sont pas aisés à exécuter: ce qu'il y a de plus facile, c'est de les brûler avec des torches de paille, lorsqu'elles sont toutes ramassées en gros pelotons dans le fouchet des arbres; pour peu qu'il fasse

de vent, la flamme se porte sur les chenilles, qui sont grillées en un instant sans endommager l'arbre.

Les bêtes fauves se nourrissent du fruit des Poiriers sauvages ; les paysans qui habitent l'entrée des bois, amassent aussi ce fruit pour nourrir les porcs, ou pour en faire une boisson, lorsque le vin est rare ; cette boisson s'appelle cidre poiré ; on en tire du vinaigre & de l'eau-de-vie : on fait aussi de bon vinaigre avec la séve tirée par incision du Poirier.

Le bois des Poiriers sauvages est dur, pesant, fort plein, rougeâtre, d'un grain très-fin : il prend si bien la teinture noire, qu'alors on a de la peine à le distinguer d'avec l'ébéne, c'est la raison pour laquelle il est recherché des menuisiers, tourneurs & ébénistes, qui savent aussi lui donner des ondes semblables à celles du noyer. Après le buis, c'est le meilleur bois que puissent employer les graveurs en taille de bois.

La Poire est astringente ; on en mange ordinairement au dessert pour fortifier l'estomac & faciliter la digestion ; les médecins modernes permettent même aux malades les Poires fondantes, & les anciens ne les interdisoient pas aux convalescens, pourvu qu'elles fussent cuites au four & sous la cendre. Le sirop des Poires sauvages est très-bon dans la diarrhée ; l'école de Salerne conseille de boire du vin après avoir mangé des Poires crues.

On se sert des Poires comme d'appas où l'on met du poison pour les belettes & les renards : le marc des Poires que l'on retire du pressoir, peut, après avoir été desséché, servir à faire des mottes à brûler. Le Beurré, la Bergamotre, le Bon-Chrétien, le Rousselet, sont délicieux à manger crus ; on péle le Bon-Chrétien, on le coupe par tranches, on l'assaisonne de sucre & d'eau-de-vie, ou de quelqu'autre liqueur.

On fait sécher les Poires, sur-tout les rousselets, pour les conserver pendant l'hiver ; on les péle, on les met au four soit entières, soit coupées par quartier, sur des

claies; on ne leur donne qu'une chaleur douce: de temps en temps on les tire pour les taper, afin qu'elles s'applatissent, & à chaque fois on les trempe dans un sirop épais, fait avec les pelures, & fort peu de sucre. On peut même les y laisser tremper quelques heures, pour qu'elles s'en pénétrent.

POIS.

LE POIS est une plante dont la racine est grêle & fibreuse; ses tiges sont longues, fistuleuses, rameuses, couchées par terre, si on ne les soutient, & qui s'entortillent: ses stipules sont crénelées, arrondies à leur base; ses feuilles sont aîlées, alternes, pétiolées, dont les folioles sont très-entières & sessiles: à l'extrémité des feuilles il se trouve des vrilles rameuses; ses péduncules sont axillaires, ils portent plusieurs fleurs papillonnacées, à quatre pétales, dont l'étendard est très-large, en cœur recourbé, échancré, avec une pointe; les aîles sont orbiculaires, réunies, plus courtes que l'étendard; la carêne applatie en demi-lune, plus courte que les aîles; le calice d'une seule pièce, à cinq découpures, dont les deux supérieures sont plus larges: son fruit est un légume, grand, long, presque cylindrique, avec une pointe recourbée à son extrêmité, uniloculaire, bivalve, renfermant plusieurs semences presque rondes, marquées au point d'une cicatrice arrondie, par où elles s'attachent au légume.

Cette plante est annuelle & se nomme *Pisum hortense majus*. Tourn. *Pisum sativum*. Linn. On la cultive dans les jardins potagers; la culture en a produit plusieurs variétés: les plus nouvelles sont le Baron, le Dominé & le Michaux, ainsi nommés du nom des paysans qui les ont découverts de nos jours; ces trois variétés sont des plus hâtives, après quoi viennent le Lorrain & le Suisse.

Les meilleures variétés de Pois sont le Pois Commun, le Normand, le Quarté blanc & le verd, le Cul noir, le Pois verd d'Angleterre, la Longue Cosse & le Pois sans parchemin.

Le Pois, quoique rustique en apparence, ne se plaît pas indifféremment en toutes sortes de terres ; certaine espèce demande une terre légère, une autre un peu grasse, & telle autre s'accommode mieux d'une terre qui tient le milieu, mais toutes s'accordent à ne vouloir occuper la même terre que de loin en loin : les fermiers bien entendus ont pour régle de n'ensemencer leurs terres de ce légume qu'une fois de six en six ans : lorsqu'il leur arrive de labourer un pré, d'arracher une vigne, ou de détruire un bois, ils destinent toujours cette terre pour les Pois, qui y réussissent parfaitement bien, d'autant que c'est une espèce de terre neuve. Le fumier qui fait fructifier tous les autres légumes, est nuisible aux Pois, loin de leur être avantageux, car pour lors les Pois donnent en bois & ne fruitent pas.

Ceux qui élèvent ce légume dans leurs jardins, doivent si bien prendre leurs précautions, qu'ils évitent d'en mettre deux ans de suite dans le même terrein ; car il arrive, lorsqu'on s'obstine à en mettre plusieurs années de suite dans le même terrein, qu'ils jaunissent aussitôt qu'ils lèvent, & qu'ils ne rendent rien du tout.

Dans les petits jardins on éléve seulement un peu des premiers Pois hâtifs ; mais dans les grands jardins on en séme de grands quarrés entiers, pour fournir toute l'année aux besoins de la cuisine : leur culture est pour lors la même que celle des champs.

On séme les Pois de deux façons, à la charrue, ou à la houe : cette première manière ne convient pas dans un jardin ; il faut s'en tenir à la houe ; c'est la meilleure méthode, parcequ'elle ameublit mieux la terre ; il faut être deux pour cette opération ; l'un ouvre la jauge de bout en bout du quarré, & l'autre qui suit répand la semence à mesure qu'on fait la place ; cette jauge finie

on reprend la seconde, & la même terre qu'on léve sert à recouvrir la première : on l'ensemence de même, & tant qu'il y a du terrein, on continue de la même manière; dans les jardins on laisse un intervalle pour les sentiers, après qu'on a fait quatre rangs de semence.

Beaucoup de jardiniers ne savent pas manier la houe; dans ce cas ils doivent dresser des planches de quatre pieds, & tirer quatre rayons espacés également, de pied en pied, sur deux ou trois pouces de profondeur, soit avec la binette, soit avec le coin de la ratissoire, & après avoir répandu la semence & l'avoir marchée, on la recouvre avec le rateau. La terre doit avoir été préalablement fraîchement labourée. Huit ou dix jours après la semence léve, & quand les plants ont cinq à six pouces de hauteur, il faut les serfouir & les chausser, en observant de prendre un beau temps pour que les mauvaises herbes meurent tout de suite.

Si on veut les ramer, on y repasse deux jours après, quand les herbes sont desséchées, & on fiche les rames, en observant de les coucher en dedans, de deux en deux rangs, les unes sur les autres, pour qu'elles n'embarrassent pas le passage des sentiers: il en résulte en même temps que le fruit qui suit la rame se trouve plus ramassé du côté des sentiers, & qu'on le cueille avec plus de facilité.

Après avoir donné la culture générale des Pois, je passe à la particulière. Le Pois Michaux est le Pois le plus printanier de tous; il est blanc, rond, uni, assez gros, fort tendre, & sucré quand il est mangé en verd, mais il est d'un médiocre rapport, parcequ'il n'a souvent qu'une cosse à chaque bouquet, & qu'on l'arrête aux premières fleurs pour avoir plutôt le fruit; ce Pois est presque le seul qu'on cultive actuellement à Paris pour la primeur; il a pourtant pour concurrents le Baron & le Dominé.

Le Pois Michaux se plaît dans une terre douce; il se soutient même dans les sables les plus arides, pourvu

que le printemps soit humide, ou qu'on supplée à la pluie par les arrosemens; il vient fort bien aussi dans les terres franches & noires, mais il est pour lors plus tardif; les terres froides & humides ne lui conviennent pas.

On séme ces pois à la mi-novembre dans les terres franches, & au commencement de décembre dans les terres légères, pour qu'ils soient levés avant les gelées; on les séme ordinairement un peu épais, pour remplacer ce qui périt pendant l'hiver; on les place aux clôtures du midi ou du levant, où ils sont à l'abri des mauvais vents, & a portée de profiter de tous les rayons du soleil: les uns sément ces Pois par touffe de sept à huit, à un pied l'une de l'autre; les autres par rayons de deux ou trois pouces de profondeur, & en forment deux ou trois rangs sur la platte-bande, suivant qu'elle est plus ou moins large; il faut toujours laisser deux pieds de libre le long des murs pour pouvoir faire les opérations nécessaires aux espaliers. La méthode de les planter par rayons est la meilleure; 1.° parceque les Pois ne se trouvant pas entassés, se nourrissent mieux; 2.° parcequ'ils sont moins sujets dans cette disposition à être détruits totalement par les mulots, les corneilles & les pigeons: après avoir semé ces Pois, on les marche, puis on les recouvre inconrinent, & on jette un peu de fiente de pigeon par-dessus, si on en a; après qu'ils sont levés on les recharge encore d'un pouce de gros terreau, ou de crotin de cheval; au lieu de crotin de cheval, on pourroit se servir des boues des rues; on les ramasse quand elles sont un peu séches, & lorsque les matières qu'elles renferment, sont, pour ainsi dire, meuries, on met un pouce d'épaisseur de ce fumier au fond des rayons avant d'y semer les Pois; cela les rend plus printaniers au moins de huit jours. Les Pois semés dans le temps & de la manière prescrite se trouvent levés, & même ont déja trois ou quatre feuilles aux environs de noël; c'est pour lors qu'il faut de l'industrie, de la prudence, pour garantir ces jeunes plantes des intempéries de

l'air. On emploie les paillaſſons, les litières & même les couvertures ; il faut ſur-tout avoir ſoin que ces plantes ne ſoient pas étouffées ; quelquefois cependant, quand les hivers ſont doux, elles réſiſtent ſans toutes ces précautions.

Quand il fait quelques beaux jours de ſoleil, il faut découvrir un peu ces pois, pourvu qu'ils n'aient pas été gelés; car pour lors le ſoleil les perdroit ; & auſſitôt que le temps eſt radouci, il faut les découvrir tout-à-fait, en laiſſant toujours les couvertures à côté pour pouvoir promptement les remettre au beſoin : lorſqu'ils demeurent trop longtemps étouffés ſous les couvertures ſans air ni ſoleil, ils jauniſſent & fondent.

Quand l'on a atteint une fois la fin de février, on ôte tout-à-fait les couvertures, on ſerfouit les Pois & on les chauſſe, on les rame enſuite dès qu'ils ont ſept à huit pouces ; ils commencent dès-lors à montrer leur fleur, qu'on nomme *loquette ;* cette ſorte de Pois ne s'éléve qu'à dix-huit pouces ou deux pieds; on les arrête à la troiſième fleur ; cette opération les avance beaucoup : quand on n'en laiſſe que deux & même une ſeule, le fruit eſt encore plutôt mûr ; les coſſes profitent pour lors à vue d'œil, & elles ſe trouvent pleines en avril ou en mai ; quand le hâle de mars a deſſéché les planches de Pois, il faut les mouiller ſuivant leur beſoin le matin à la roſée, car pendant le jour l'arroſement ne vaut rien.

Quand malgré toutes les précautions que nous avons indiquées pour faire réuſſir les Pois, ils périſſent, auſſitôt qu'on s'en apperçoit, il faut en ſemer d'autres par rayons bien épais, ſur une couche neuve, pour remplacer le temps perdu ; ces Pois lévent promptement & profitent à vue d'œil, & quand ils ont quatre à cinq pouces, on les arrache & on les replante à de bons abris, eſpacés raiſonnablement ; ils reprennent très-facilement, & on gagne près d'un mois par cette avance.

Quand on veut en avoir un mois avant les pri-

meurs, voici comme on s'y prendra : on ſéme les Pois dès les premiers jours de novembre dans des paniers à claire voie, de ſept à huit pouces de hauteur ſur dix à douze de diamétre, qu'on remplit de terre & de terreau mêlés enſemble, avec un pouce de crotin pardeſſus ; vingt à vingt-cinq grains dans chaque panier ſont plus que ſuffiſans : on les laiſſe en plein air à l'abri de quelques murs juſqu'aux fortes gelées, ils ont pouſſé alors cinq à ſix feuilles, ſi l'automne eſt un peu beau; on les tranſporte enſuite dans une ſerre qui ne ſoit point trop chaude, & à laquelle on puiſſe donner de l'air toutes les fois que le temps le permet; pourvu que la gelée ne pénétre pas, c'en eſt aſſez ; auſſitôt que le temps ſe radoucit, on les met dehors ſans trop les écarter, pour être prompt à les rentrer quand la gelée recommence, & juſqu'à la mi-février on continue de les garder à vue pour n'être point ſurpris ; on les change alors de ſituation, & on les met ſur des couches chaudes, qu'on doit avoir préparées à cet effet ; ces couches doivent être profondes de deux pieds, & ſont, à proprement parler, des couches ſourdes : dans le milieu de l'épaiſſeur des fumiers on met cinq à ſix pouces de terre & deux ou trois pouces ſur la ſuperficie, qu'on recouvre enſuite de terreau, enſorte que les paniers en ſoient garnis tout autour ſans excéder : ces paniers ſe poſent ſur la ſuperficie des fumiers, & ſe rangent en échiquier ſur trois rangs, à ſix pouces de diſtance les uns des autres ; il faut laiſſer paſſer le grand feu des couches avant de les mettre en place ; par ce moyen ces Pois fleuriſſent promptement ; mais comme les gelées de mars ſont à craindre pour eux, voici comme il faut s'y prendre pour les en garantir.

On prend des cercles de grand tonneau, on appointe les deux bouts, & on les fait entrer en terre ſur les deux bords des couches qui ſe trouvent de niveau avec le terrein; on les eſpace de trois pieds en trois pieds ſur toute la longueur, & pour les entretenir on prend des lattes

courantes avec lesquelles on les lie ; trois rangs suffisent : pour plus de solidité on enfonce quelques échalas dans le milieu des couches, & on les attache de même aux cercles avec de bons osiers ; pardessus ce treillage on jette au besoin des paillassons faits avec de la ficelle, qui enveloppent bien tout le circuit, & on les met doubles, si un ne suffit pas. On ferme aussi les deux extrémités des couches pour empêcher la gelée d'y pénétrer : par cette méthode on aura du fruit dès les premiers jours d'avril.

A l'égard des Pois qu'on veut élever pour l'arrière saison, il faut les semer à la fin d'août, ou dans les premiers jours de septembre, dans les mêmes paniers & de la même manière qu'on vient de dire : on les range le long de quelque mur bien exposé, & on a soin de les mouiller après qu'ils sont semés ; ce qu'on continue de faire de deux jours en deux jours, à moins qu'il ne pleuve : peu de jours après ils lèvent, & quand ils ont six à sept pouces on les rame ; on les laisse profiter tant que le temps est beau ; ils se trouvent en pleine fleur un mois après, & la cosse suit de près : s'il survient des gelées il faut enfermer ces paniers, & les mettre à l'air dès que le temps change ; le fruit en est bon à la Toussaint ; on peut en cueillir jusqu'à Noël ; mais les meilleurs Pois de cette saison sont aussi les Pois Michaux : cette qualité de Pois n'est pas moins estimable pour tous les mois de l'année ; ils sont en tout préférables : ils sont tendres & sucrés en toute saison, pourvu qu'ils soient mouillés exactement à la rosée du matin, & mangés aussi-tôt qu'ils sont écossés ; en six semaines du jour qu'on les a semés, ils donnent leur fruit.

Les derniers qu'on doit semer en pleine terre se sément à la mi août, & donnent leur fruit en octobre : s'il ne survient point de gelées, on en peut avoir jusqu'après la S. Martin.

Quoique cette espèce soit préférable à toute autre, cependant chacun fera choix de l'espèce qui réussit le

mieux dans son terrein. Quand on séme des planches de Pois, on fera fort bien de ne les pas placer de suite, de peur qu'elles ne se portent ombrage, & que la fleur ne coule.

Lorsqu'on veut garder quelques planches pour de la graine, il faut avoir soin d'arracher les pieds qui dégénèrent; on les connoît à leur bois qui est plus gros, & à leurs fleurs qui sont plus élevées; quelquefois même ils ne fleurissent point du tout: de quelque espèce qu'ils soient il faut nécessairement les ramer.

Il ne faut pas attendre que le grain soit tout-à-fait sec pour le recueillir; dès que la cosse jaunit, quoique les Pois soient encore verds, on peut les arracher: quand ils sont secs, on les bat & on les vanne.

Les Pois sont encore au bout de deux ans aussi bons pour semer que la première année; mais à la troisième année il n'en léve que fort peu, & même point du tout: si on pouvoit les conserver dans leurs cosses, ils seroient très-bons au bout de quatre ou cinq ans: on fera bien aussi de changer de semences tous les deux ans.

A l'égard des qualités des Pois qu'on laisse sécher pour manger en sec, il faut qu'ils soient encore exposés au soleil quelques journées après qu'ils ont été vannés, pour se perfectionner & pour être de meilleure garde: passons à présent à la description des autres Pois.

Le Pois Dominé est le plus hâtif après le Pois Michaux; il lui succède: il est d'un meilleur rapport que le Michaux; ses cosses sont régulièrement doubles & plus remplies; il s'élève plus haut aussi & demande des rames proportionnées; on le cultive de la même façon que le Michaux; il résiste mieux que lui dans les mauvais temps; il faut le semer clair, surtout si c'est après l'hiver: le grain est blanc, assez rond, & d'une bonne grosseur; on peut le semer en tout temps, mais le printemps est sa saison la plus favorable.

Le Pois Baron suit de près le Dominé; il lui est

cependant inférieur ; sa cosse est extrêmement petite, son grain est aussi petit, sans sucre ni finesse ; il n'a acquis du crédit qu'autant qu'il est printanier : il fournit cependant beaucoup, & sa fleur ne coule pas.

Le Pois Lorrain succède aux trois précédens & donne plus abondamment : il est gros & assez sucré ; il ne réussit qu'au printemps ; la nuille s'y attache dans les autres saisons, & la fleur périt ; la terre légère lui convient mieux qu'aucune autre : on peut le manger en sec & en verd, mais il n'est ni si tendre ni si moëlleux que plusieurs autres ; sa couleur est blanche, sa forme ronde & assez unie.

Le Pois Suisse, autrement la grosse cosse hâtive, suit de près les précédens, & résiste mieux aux mauvais temps ; on l'élève également dans les jardins & dans les campagnes, & on le séme dès le mois de décembre ; il est le premier qui rapporte en plein champ : sa forme est ronde & unie, sa couleur d'un petit jaune verdâtre & il est d'une bonne grosseur ; il fruite beaucoup & n'est pas sujet à couler ; sa cosse est longue & pleine, son grain fort tendre en verd, mais en sec on n'en fait pas d'usage ; il se séme jusqu'à la S. Jean : il est fort bon pour l'arrière saison ; il n'est pas sujet à nuiller ; il fait beaucoup de profit ; il demande une bonne terre.

Le Pois commun se séme, comme le précédent, en décembre ; il rapporte autant ; il donne son fruit à la fin de mai, ou au commencement de juin, suivant les terreins & les années : il est rond dans sa circonférence, un peu applati sur les côtés ; il est de moyenne grosseur ; sa couleur est roussâtre ; on continue d'en semer jusqu'en mars, & ces derniers semés sont bons à la S. Jean ; il demande une bonne terre.

Le Quarré blanc est celui que tout le monde préfère ; il est tendre & moëlleux, mieux nourri, plus gros & d'un goût plus sucré : sa couleur est blanche ; sa forme est inégale, & plus quarrée que ronde, soit en verd,

soit en sec; il est un peu tardif à rapporter; il s'élève fort haut & ne fournit pas beaucoup; on commence à le semer à la fin de mars, & le premier semé est bon en juillet: on continue jusqu'à la fin de mai, & on ne va pas plus loin: on ne recueille ce Pois sec que pour semer: il demande une terre médiocre; il ne pousse que du bois dans un bon fond; c'est cette espèce qu'on prend par préférence pour faire sécher en verd & pour manger pendant l'hiver; il est très-délicat & très-bon. Pour sécher ces Pois, choisissez-en les grains les plus tendres, mettez-les nouvellement écossés dans un chauderon avec de l'eau bouillante; après qu'ils auront fait un bouillon, retirez-les & les mettez à l'eau fraîche; étendez les ensuite à l'air sur une nappe blanche, pendant deux ou trois jours, & retournez-les de temps en temps; changez-les aussi de nappe, & exposez-les au soleil pendant cinq à six jours; passez-les ensuite au four qui ne soit que tiéde, clairsemés sur des claies, avec du papier dessous, jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, & vous finirez par les mettre dans des sacs de papier, en les enfermant dans un endroit sec; quand vous voudrez vous en servir, vous les ferez revenir dans de l'eau tiéde, où vous mettrez un morceau de beurre manié avec la farine, & vous les laisserez tremper pendant vingt-quatre heures; vous les ferez cuire ensuite dans la même eau, & vous les assaisonnerez comme à l'ordinaire.

Le Cul noir est de deux espèces, l'un rond de couleur roussâtre, & l'autre quarré; tous deux ont le germe noir: le quarré est le plus estimé; il est verd; on s'en sert pendant le carême pour les purées: il fournit beaucoup, & cueilli en verd il est tendre & bon. On le séme depuis la fin d'avril jusqu'au commencement de juin; plus tôt ou plus tard il est sujet à nuiller.

Le Pois Normand est de forme quarrée, d'un verd blanchâtre & fort gros; il est tendre & moëlleux mangé en verd; & sec il est très-bon pour la purée: on le séme depuis

depuis la fin de mars jusqu'à l'arrière saison ; les premiers semés rendent davantage.

La Longue Cosse est de forme ronde, blanche, unie & claire : sa grosseur est médiocre ; ce pois fruitte beaucoup & promptement ; sa cosse qui est très-alongée & très-pleine contient douze à quatorze grains ; c'est de toutes les espèces celle qui rend le plus & qui réussit le mieux pour l'arrière saison ; il ne nuille pas : on le séme depuis la mi-avril jusqu'au commencement de juillet ; il se plaît dans une terre médiocre.

Le Pois verd d'Angleterre est très-gros, uni, un peu ovale, d'un verd blanchâtre & parfaitement bon, soit en verd, soit en sec pour les purées ; il s'éléve assez haut, fournit depuis le pied jusqu'à son extrémité, fait sa cosse grosse & pleine sans qu'aucune fleur manque.

Le Pois sans parchemin, le Pois gourmand, se mange avec la cosse comme les haricots verds ; son goût est sucré & fin, & il fait plus de profit qu'aucun autre ; il y en a de beaucoup de variétés ; toutes ces variétés se cultivent un peu différemment des autres Pois : on les séme en mars & avril, même jusqu'à la fin de mai ; plus tard ils sont sujets à nuiller : on les serfouit comme les autres quand ils sont bien levés, & on les mouille souvent ; c'est ce qui les attendrit ; ils demandent d'être ramés ; il faut aussi les pincer à la troisième ou quatrième fleur ; trois rangs dans une planche de huit pieds suffisent ; plus épais ils se portent ombrage. On en réserve pour graine la quantité dont on a besoin, qu'on laisse longtemps sur pied pour sécher, parceque sa cosse est grosse & épaisse, & ne se desséche qu'à la longue, encore faut-il que le temps soit très-beau : on écosse ces Pois quand ils sont mûrs ; car si on les battoit, il en resteroit la moitié dans la cosse. Si les Pois étoient aussi bienfaisans qu'ils sont agréables à manger, on voudroit s'en nourrir toute l'année ; mais on leur reproche d'être venteux & indigestes ; on les emploie cependant beaucoup dans la cuisine : on s'en sert rarement en

médecine ; on prétend cependant qu'ils appaisent la toux : on dit aussi qu'ils sont bons aux épileptiques; mais ils sont contraires à ceux qui ont la gravelle.

Les Pois secs font une excellente nourriture, trempés dans l'eau pour engraisser les porcs, dont le lard devient ainsi très-ferme ; les brebis aiment beaucoup les cosses de ces légumes.

POIS CHICHE.

LE POIS CHICHE est une plante qui pousse plusieurs tiges velues, dures & rameuses : ses feuilles sont petites, velues, dentelées en leurs bords, rangées par paire sur une côte ; ses fleurs sont légumineuses, blanches ou d'une couleur rouge qui tire sur le purpurin ; lorsqu'elles sont passées, il leur succède des gousses courtes, qui ressemblent à des vessies, & qui contiennent quelques Pois gros comme les Pois communs, ayant en quelque manière la forme de la tête d'un bélier : la couleur de ces Pois est blanche, ou rouge, ou noire ; ils fleurissent au commencement de l'été, & se nomment *Cicer sativum flore candido.* Tourn. 389. *Cicer foliolis serratis.* Linn. *Sp. plant.* 1040.

La culture de cette plante est fort facile : on séme ce Pois en mars ou avril par touffes comme les haricots, écartées de dix-huit pouces l'une de l'autre, & on en met cinq ou six grains ensemble ; on le serfouille exactement dans sa jeunesse ; il ne demande pas d'autres façons ; il est fort commun dans le Languedoc.

Les anciens s'en servoient comme aliment ; mais comme ils sont extrêmement venteux & difficiles à digérer, on les a bannis des cuisines : la farine de Pois Chiche employée en cataplasme, est propre pour résoudre les tumeurs des mammelles & des testicules ; on emploie ces Pois dans le sirop de guimauve de Fernel.

Dans les pays chauds on se sert des fruits de cette plante en guise de café ; son goût en approche un peu, mais il est plus amer, & demande par cette raison plus de sucre. Quand il n'est mêlé au café que par égale portion, on a de la peine à s'en appercevoir.

POIVRE D'INDE.

LE POIVRE D'INDE, le Poivre de Guinée, le Corail rouge, est une plante annuelle dont la racine est rameuse ; sa tige est haute d'un pied & demi, herbacée, rameuse : ses feuilles sont alternes, luisantes, simples, très-entières, soutenues par de longs pétioles ; ses fleurs sont opposées aux feuilles, soutenues par de longs péduncules, monopétales, en rosette, ayant les caractères des solanum, *voyez art. Solanum*. Son fruit est une baie inclinée vers la terre, sans pulpe, biloculaire, longue de deux pouces ou environ, arrondie en forme d'œuf, d'un rouge de corail dans sa maturité ; ses semences sont jaunes, réniformes & comprimées. Cette plante se nomme *Capsicum siliquis longis propendentibus*. Tourn. *Capsicum annuum*. Linn. Elle vient naturellement dans les Indes ; on la cultive dans nos jardins, où elle est presque naturalisée.

Sa culture est fort simple ; on la séme sur couche au mois de mars, & on la replante au mois de mai, soit en planche à la distance d'un pied, soit dans des pots ; elle demande une bonne terre un peu humide, & une situation un peu ombragée ; le trop grand soleil lui est préjudiciable : on la mouille au besoin, & on coupe le fruit au point qu'on le veut, verd ou sec. La graine se conserve bonne plusieurs années.

On en fait très-peu d'usage en France pour la vie, & on le cultive plutôt pour la décoration des jardins & le plaisir de la vue que pour l'utilité ; cependant il sert

à plusieurs choses ; on le confit au sucre quand il est verd, & on le mange à la dose d'une demi-once pour fortifier l'estomac, aider à la digestion & dissiper les vents : les vinaigriers s'en servent aussi pour donner plus de force au vinaigre ; il se mêle avec les cornichons confits : quelques personnes l'emploient dans leurs alimens en place de poivre ordinaire, & le trouvent de meilleur goût.

Aux Indes, en Espagne, en Italie & même en Flandre, on en fait une grande consommation ; les uns le mangent confit, au sel & au vinaigre ; d'autres qui s'y sont accoutumés de jeunesse, le mangent tout crud lorsqu'il est verd, ce qui paroît cependant surprenant, à cause de son goût âcre & piquant ; mais le fait est vrai.

POLYPODE.

LE POLYPODE est une plante dont la racine est écailleuse & rampante ; ses feuilles sont aîlées, & leurs pétioles tiennent lieu de tige ; ils s'élévent de la racine quelquefois à la hauteur d'un pied ; les folioles sont disposées alternativement le long du pétiole qui est terminé par une foliole impaire, elles sont oblongues, peu dentées, obtuses, sessiles, s'unissant à leur base ; sa fructification est la même que celle de la fougère, *voyez cet art.* Cette plante se nomme *Polypodium vulgare.* Pin & Linn. Elle est pérennelle & croît sur les fentes des rochers, des murailles, aux pieds des vieux murs ; le Polypode qui vient sur le chêne est le meilleur.

On trouve aux environs de Montmorenci une autre espèce de Polypode qu'on nomme *Polypodium angustifolium folio vario.* Tourn. Cette espèce se plaît dans les lieux marécageux.

On peut multiplier cette plante par les tronçons des racines au printemps, avant qu'elles commencent à

pousser de nouvelles feuilles : ces tronçons doivent être mis dans une terre humide, mais fort maigre & à l'abri d'un mur ; le soleil les feroit périr. L'exposition la plus ordinaire où l'on trouve les Polypodes est celle du nord.

Les anciens ont cru que la racine de Polypode étoit purgative ; mais on a reconnu qu'elle ne lâche le ventre que fort foiblement, & on la range avec plus de raison parmi les remèdes altérans & apéritifs ; & en effet le Polypode est hépatique ; il est très-bon pour les obstructions du foie & des viscères, & il entre communément dans les bouillons apéritifs ; la dose qu'on y met pour lors de cette racine, est depuis une demi-once jusqu'à une once. Rai assure que cette même racine hachée & donnée en poudre avec un peu de crême de tartre & de *Cassia lignea*, est un excellent remède contre les duretés de la rate, la jaunisse & l'hydropisie ; sa décoction faite avec le vin, à laquelle on ajoute un peu de miel & de sucre, est très-vantée par Tragus contre la fièvre quarte & l'affection mélancholique. Dodonée conseille contre la goutte cette racine bouillie dans l'eau : le Polypode adoucit en outre le sang ; on l'emploie avec succès dans la toux séche, lorsque les crachats sont salés, & de même dans l'asthme & le scorbut : quand on ordonne cette racine en infusion, c'est depuis un demi-gros jusqu'à une once ; elle passe pour un très-bon remède contre le ver solitaire ; quand on la prescrit aux animaux, c'est depuis deux onces jusqu'à quatre en infusion, ou seulement à la dose d'une once en poudre : on substitue quelquefois les feuilles du Polypode à celles du capillaire, mais elles ont moins de vertu.



POLYGALE.

LE POLYGALE ou Herbe à lait, eſt une plante dont la racine eſt dure, ligneuſe, noirâtre, d'un goût amer & un peu aromatique; elle pouſſe pluſieurs tiges, dures, menues, ligneuſes, les unes droites, les autres couchées à terre, d'un verd rougeâtre, longues d'environ un demi-pied, garnies de pluſieurs petites feuilles rangées alternativement, dont les unes ſont oblongues & pointues, & les autres arrondies: ſes fleurs ſont petites, diſpoſées en forme d'épis, depuis le milieu de la tige juſqu'en haut, compoſées chacune d'un calice diviſé en cinq feuilles, dont trois petites & deux grandes, du fond duquel ſortent pluſieurs étamines & un piſtil qui ſe change en un fruit ou une bourſe applatie, diſpoſée en cœur, & pleine de ſemences menues & oblongues. Les Botaniſtes nomment cette plante *Polygala vulgaris*. Pin. 215. Tourn. 174. *Polygala foliis geariis lanceolatis, caulibus diffuſis, herbaceis*. Linn. *Hort. Cliff.* 352. Elle fleurit en mai, juin & juillet: elle croît ſans culture aux lieux montagneux, pierreux & ſtériles; on en voit beaucoup ſur la côte de Laxou & ſur celle de ſainte Catherine près de Nanci, aux environs d'Eſtampes & dans l'Orléanois, à Lattes, Caunelles & la Mouſſon près de Montpellier; elle eſt auſſi très-commune aux environs de Paris: on en voit encore ſur les hautes montagnes d'Alſace, & dans la Provence dans un endroit nommé la Beauvoiſine.

On trouve encore en France pluſieurs autres eſpèces d'Herbe au lait, dont la plupart ſont des variétés.

La première ſe nomme *Polygala alba*. Tourn. 124. On la trouve en quelques endroits de la Lorraine, de l'Alſace & de l'Iſle-de-France; c'eſt une variété de celle dont il eſt queſtion dans cet article; elle en diffère

uniquement par la couleur de ses pétales blancs, tandis que ceux de l'autre sont bleus.

La seconde qui est aussi une variété, est celle qu'on appelle *Polygala vulgaris purpurea*. Tab. Icon. 831. Les pétales de cette variété sont couleur de pourpre : elle se trouve aux environs de Paris, sur la côte de sainte Catherine, près Nanci & dans l'Alsace.

La troisième espèce, autre variété, se trouve aussi aux environs de Paris, & se nomme *Polygala vulgaris flore pallido cœruleo & albo mixto*. Vaill. Bot. 161.

La quatrième espèce est le Polygale de Montpellier. *Polygala acutioribus foliis Monspeliaca*. Pin. 215. Cette espèce est très-abondante dans les prairies, entre Mutet & Montigni, généralité de Paris : on en trouve aussi dans les prairies de la Thomassine, de la Beauvoisine, & du Tholonet, généraliré d'Aix ; elle croît aussi aux environs de Montpellier, dans les lieux nommés Tetrail, la Verune, l'Engarran.

La cinquième espèce s'appelle Polygale à feuilles de petit buis. *Polygala, buxi minoris folio, flore cœruleo*. Vaill. Bot. Elle est commune sur la butte de Séve ; sa fleur est d'un gros bleu turquin, & sa frange d'un bleu pâle : la plante mâchée est pâreuse, rant soit peu stiptique & amère ; sa fleur mâchée a d'abord quelque chose de doux & sucré ; elle s'épanouit au commencement de mai.

La sixième espèce est le *Polygala fruticosa, buxi folio flore flavescente*. Append. *Inst. rei herb.* On la trouve en Alsace.

La septième & dernière espèce, qui est une variété de la précédente, est le *Polygala fructicosa, buxi folio, flore ex purpurâ rubente*. Append. *Inst. rei herb.* M. Burckel l'a trouvée en Alsace.

On prétend que ce Polygale donne beaucoup de lait aux bestiaux qui en mangenr, d'où lui est venu le nom vulgaire d'Herbe au lait : cette plante est laxative, béchique, incisive. Gesner, qui lui a donné le nom

d'Amarella, à cause de son amertume, assure qu'elle purge doucement & sans tranchées, lorsqu'on la fait infuser dans du vin à la dose d'une poignée.

Suivant M. Duhamel l'Herbe au lait ou Polygale est très-bonne contre la pleurésie, la péripneumonie & la fluxion de poitrine : sa décoction incise les matières épaisses & facilite l'expectoration ; elle atténue aussi le sang couenneux & engagé dans la pleure.

En 1738, M. Teynnint, médecin écossois, envoya à l'Académie des sciences de Paris, des observations qu'il avoit faites à la Virginie sur l'usage du *Polygala Virginiana foliis oblongis, floribus in thyrso candidis, radice alexipharmacâ*. Miller, en langue du pays *Seneka*, par lesquelles il fait voir qu'il l'a employé avec succès pour la guérison des maladies inflammatoires de la poitrine, en le prescrivant à la dose de trente-cinq grains en substance, ou de trois onces en décoction. Sur cet exposé, M. Duhamel a voulu éprouver si le *Polygala vulgaris*, qu'on trouve communément dans la France, produiroit le même effet ; le succès a répondu à son attente.

La première expérience qu'il en fit fut sur une jeune fille âgée de 22 à 23 ans, attaquée d'une fièvre violente & continue, & d'un crachement de sang : malgré les différentes saignées qu'on lui fit, & les expectorans qu'on lui donna, elle ne reçut aucun soulagement que par une tisane, dans laquelle on fit entrer une bonne poignée de Polygale, & par l'usage d'un sirop fait avec la même plante : en quinze jours cette fille fut guérie.

La seconde épreuve qu'en fit M. Duhamel, suivant qu'il le rapporte dans son mémoire, fut sur un homme âgé de vingt-cinq ans, attaqué de pleurésie, d'un tempérament robuste & sec, qui ne reçut aucun soulagement que par l'usage d'une tisane faite avec cette plante : en moins de vingt jours il fut radicalement guéri. M. Duhamel a cependant observé que le Polygale du pays, quoiqu'il ait la même vertu que celui de

Virginie, n'agit pas si efficacement : nous sommes donc redevables à cet illustre académicien, d'avoir trouvé dans cette plante des remèdes à la pleurésie & à la péripneumonie, qui sont des maladies d'autant plus terribles dans le royaume, qu'elles y sont plus fréquentes. Au reste il est à observer que le même M. Duhamel ne lui a remarqué aucune vertu purgative. On donne cette plante pour l'homme infusée dans de l'eau, ou macérée dans du vin, à la dose d'une demi-poignée dans six livres d'eau ou de vin, & pour le cheval à la dose de deux poignées pour une livre de liqueur.

POLYTRIC.

LE POLYTRIC, espèce de Capillaire, est une plante dont la racine est chevelue, noire & fibteuse; elle pousse des tiges longues d'une demi-palme, & même quelquefois d'une palme, rondes, luisantes, d'un rouge foncé, garnies de feuilles vertes, oblongues, légèrement crénelées, lisses & couvertes en-dessous de plusieurs capsules, qui contiennent la semence de la plante ainsi que dans tous les capillaires.

Le Polytric se nomme *Trichomanes, sive Polytrichum officin.* Pin. 356. Tourn. 539. *Adiantum rubrum.* Lonicer. Cette plante croît le long des murailles, des rochers, sur les bords des puits & des fontaines, aux lieux ombrageux & humides; elle tient place entre les cinq capillaires : on lui attribue une vertu très-apéritive, & plus incisive qu'au capillaire commun.

Le Polytric est très-bien indiqué dans les coqueluches des enfans & l'asthme humide : Tragus assure que si on boit pendant quelques jours sa décoction, ou seule, ou avec la rhue de murailles, faite dans du vin ou de l'hydromel, il guérit les obstructions du foie, la jaunisse; il amollit les tumeurs dures de la rate, & chasse le gravier.

POMME D'AMOUR.

LA POMME D'AMOUR eſt une plante dont la racine eſt longue, fibreuſe; ſa tige s'élève à la hauteur d'un pied & demi; elle eſt branchue; ſes feuilles ſont aîlées par interruption, ayant les folioles preſque égales, découpées; ſes fleurs ſont diſpoſées en grappe; ſon fruit eſt rond, mol, rouge quand il eſt mûr, contenant des ſemences orbiculaires, applaties & jaunes. Cette plante ſe nomme *Lycoperſicon galeni.* Ang. *Solanum lycoperſicon.* Linn. Elle eſt annuelle; elle eſt originaire de l'Amérique, & naturaliſée dans nos jardins. On regarde ſes fruits comme vénéneux & narcotiques; on en fait peu d'uſage: on la cultive uniquement pour la beauté de ſes baies.

POMME DE MERVEILLE.

LA POMME DE MERVEILLE eſt une plante dont la racine eſt petite & fibreuſe; ſes tiges s'élèvent à la hauteur de deux ou trois pieds: elles ſont menues, ſarmenteuſes, anguleuſes, crénelées; ſes feuilles ont de longs pétioles, quelquefois accompagnés de vrilles ou d'épines molles; elles ſont ſans aucuns poils, palmées, larges; ſes fleurs axillaires ont deux feuilles florales, elles ſont mâles ou femelles ſur le même pied: dans l'une & dans l'autre la corolle eſt adhérente au calice, monopétale, campaniforme, très-évaſée & profondément découpée en cinq parties: la fleur femelle repoſe ſur un germe qui devient une Pomme jaunâtre, charnue, mais ſéche, oblongue, anguleuſe, avec des tubercules à ſa ſurface, intérieurement diviſée en trois loges mem-

braneuſes, molles, ſéparées, remplies de pluſieurs ſemences applaties.

Cette plante ſe nomme *Momordica vulgaris*. Tourn. *Momordica balſamina*. Linn. Elle eſt annuelle, originaire des Indes, & vient très-bien dans nos jardins; on la ſème ſoit ſur couche, ſoit dans une terre un peu fumée, & lorſqu'elle eſt levée, on l'arroſe, quand on juge qu'elle en a beſoin; à meſure qu'elle grandit on met une rame aſſez haute, aux branches de laquelle elle s'attache: quand les fruits ſont mûrs & prêts de s'ouvrir, on les cueille pour en retirer la graine: d'autres laiſſent ramper ces plantes & les gouvernent comme des concombres; on dit que cette pratique eſt plus avantageuſe pour les fruits.

La Pomme de Merveille paſſe en médecine pour vulnéraire: l'huile dans laquelle ſon fruit a infuſé, fait un baume excellent; on ſe ſert pour cette infuſion d'huile d'amandes douces: on vuide ce fruit de ſa ſemence, & on en fait l'infuſion au ſoleil, ou au bain-marie, dans un pot de terre bien verniſſé; on emploie uniquement le fruit ſans la graine, on y en ajoute de nouveau à meſure qu'il mûrit, ayant ſur-tout ſoin que l'huile ſurnage, enſuite on y met en proportion de l'huile & de bon vin; on fait bouillir le tout doucement ſur le feu, juſqu'à réduction d'un tiers; on coule la liqueur par un linge fort; on remet la colature dans un pot ſur le feu, avec autant de cire neuve qu'il en faut pour faire figer la liqueur en ſe réfroidiſſant, & on garde ce baume dans un pot bien verniſſé.

On vante beaucoup ce baume pour l'inflammation des plaies, les gerſures ou fentes des lèvres & des mammelles, les piquures des tendons; pour deſſécher les ulcères, pour les douleurs & inflammations des hémorthoïdes, la deſcente de l'anus, les engelures, la brulure, les clous, charbons, meurrriſſures & bleſſures qui ont réſiſté à d'autres remèdes.

On mange ſes fruits cruds comme rafraîchiſſans.

POMMIER.

LE POMMIER eſt un arbre qui s'élève à différentes hauteurs : ſon tronc eſt très-ſouvent gros comme la cuiſſe, revêtu d'une écorce cendrée, raboteuſe, inégale, quelquefois couverte de mouſſe : ſes rameaux s'étendent de part & d'autre : ſes feuilles ſont entières, ordinairement un peu velues, ſur-tout par-deſſous, dentelées & comme ondées par les bords, poſées alternativement ſur les branches ; le deſſous eſt relevé d'arrêtes ſaillantes, & le deſſus creuſé de ſillons: ſes fleurs ſont formées d'un calice qui eſt d'une ſeule pièce, diviſé en cinq, & figuré en godet ; ce calice porte cinq grands pétales arrondis & diſpoſés en roſe, au milieu duquel on remarque vingt étamines, qui ſont terminées par des ſommets figurés en olive, & diviſés, ſuivant leur longueur, par une rainure ; il renferme auſſi un piſtil formé d'un embryon, qui fait partie du calice, & de cinq ſtiles aſſez longs : lorſque la fleur eſt paſſée, il lui ſuccède un fruit charnu, arrondi, couvert d'une peau ſouvent colorée, & terminé par une couronne formée des échancrures du calice : les pédicules ou queues qui attachent les Pommes aux arbres, ſont ordinairement courtes & placées dans un enfoncement qui pénétre bien avant dans le fruit : ce qui peut ſervir pour diſtinguer les Pommes d'avec les poires. On trouve preſque toujours dans l'intérieur cinq loges, quelquefois quatre, qui ſont formées par une membrane dure ; chacune de ces loges contient une ou deux ſemences qui ont la figure d'une larme ; on les nomme pepins ; ils ſont applatis du côté où ils ſe touchent.

Les Botaniſtes nomment cet arbre *Pomus ſive malus.* Pin. 432. Il y en a de pluſieurs eſpèces ; la première eſt le Pommier doux. *Malus pumila quæ potius frutex quam arbor, fructu candido.* Tourn. 634.

La seconde est le Pommier de Paradis. *Malus pumila quæ potius frutex quam arbor, fructu rubente.* Tourn. 634.

La troisième est le Pommier sauvage à fruit très-acerbe. *Malus sylvestris, fructu valde acerbo.* T. 634.

La quatrième est le Pommier de bois à fruit acide. *Malus acido fructu sylv.* Hort. R. par.

La cinquième est le Pommier sauvage, dont le fruit est blanc, d'un goût acide. *Malus sylvestris acido fructu albo.* Tourn. 634.

La sixième est le Pommier Rambour. *Malus prægrandis præcox tenerrima.* Tourn. 634. Ce Pommier donne une Pomme grosse comme le poing, tendre, hâtive, verte d'un côté, & marquerée de lignes rouges de l'autre : elle commence à être mûre dès le mois d'août.

La septième est le Pommier glacé. *Malus sativa, fructu maculis vitreis foris & intus notato.* Tourn. 634.

La huitième est le Carpendu. *Malus sativa fructu pediculo ferme carente.* Tourn. 634. Le fruit de cet arbre tombe facilement ; il est assez semblable à la Renette, & se garde une année.

La neuvième est la Renette blanche ou franche. *Malus sativa fructu subrotundo, è viridi pallescente acido dulci.* Tourn. 634. Cette Pomme est grosse, verte, blanchâtre ; elle devient farineuse avec le temps, & ne se garde pas si longtemps que les autres.

La dixième est la Renette grise. *Malus sativa fructu subrotundo, e viridi ferrugineo.* Tourn. 635. Cette Pomme est ferme, de moyenne grosseur, d'un goût exquis, & se conserve jusqu'aux nouvelles.

La onzième est le Pommier cultivé, à fruit garni d'un mammelon, ou la Pomme Tapone. *Malus sativa fructu mammoso.* Tourn. 635. Cette Pomme est tendre, meilleure à manger cuite que crue, & ne se garde pas longtemps.

La douzième est la Pomme d'Apis. *Malus sativa,*

fructu splendide purpureo. Tourn. 635. C'est une Pomme rouge d'un côté & blanche de l'autre, ayant la chair ferme, d'un goût sucré : elle se conserve jusqu'au printemps.

La treizième est la Pomme Cousinotte. *Malus sativa, fructu magno, rubente, acidissimo, pediculo longo,* Tourn. 635.

La quatorzième est la Calville d'automne. *Malus sativa fructu magno, intense rubente, violæ odore.* Tourn. 635. Cette Pomme est ovale, d'un goût vineux, d'un beau rouge en dedans & en dehors, & de moyenne grosseur.

La quinzième est la Calville d'été. *Malus sativa, fructu magno, dilute rubente inodoro.* Tourn. 635. Cette espèce est plus blanche & ne se conserve pas si longtemps que la précédente ; elle est sujette à devenir pâteuse, quand on ne la mange pas dans sa maturité.

La seizième est la Pomme de Châtaignier. *Malus sativa, fructu oblongo, duro, castaneæ sapore.* Tourn. 635.

La dix-septième est la Fenouillette. *Malus sativa fructu oblongo, e cinereo ferrugineo, saccharato, anisi odore.* Tourn. 635. Elle ressemble à une petite Renette ; sa peau est rousse, tirant sur le violet ; elle a un goût sucré & une odeur de fenouil ; on la mange pendant l'hiver.

Il y a encore des Pommiers de plusieurs autres espèces, dont l'énumération seroit trop longue ; la plupart sont plutôt des variétés que des espèces : à strictement parler, il n'y en a que de deux espèces, le cultivé & le sauvage : J. Ray n'en reconnoît même qu'une seule, qui peut varier tant par la culture que par la greffe. Linneus pousse encore la chose plus loin : il n'a fait qu'un genre des poiriers, des coignassiers & des Pommiers ; mais quoique les parties de la fructification soient les mêmes, les fruits en sont trop différens pour les confondre, puisque les poires & les Pommes sont

lisses, tandis que les coings sont couverts de duvet ; d'ailleurs la queue des Pommes est reçue dans une cavité profonde, tandis que celle des poires & des coings tient à une partie saillante ; c'est pourquoi nous nous sommes déterminés à en faire des genres à part, avec Tournefort. On trouve sur le Pommier, de même que sur la plupart des arbres fruitiers, trois sortes de chenilles.

La première espèce est verte, à seize pattes, avec des tubercules couleur de rose, beaucoup plus chargés de longs poils, qui se terminent au bout par un petit bouton : de plus elle a des anneaux fauves ou rougeâtres : elle se change en une phalène qu'on nomme paon moyen. *Phalæna pectinicornis elinguis, alis cinereo fasciis planiusculis, singulis ocello, minor.* Geoff. 101.

La seconde espèce de chenille est velue, brune, à seize patres, chargée de dix tubercules, & elle court assez vite : elle s'appelle lièvre, & se change en une phalène qu'on nomme tigre. *Phalæna pectinicornis elinguis, alis deflexis albidis, punctis nigris ; abdomine ordinibus quinque punctorum.* Linn. *Faun. Suec.* n° 823. Les antennes de cette phalène, ainsi que ses yeux, sont noires ; son corps est jaunâtre, avec cinq rangs longitudinaux de points noirs placés sur le ventre, & posés régulièrement ; les aîles sont blanches, chargées de points noirs, ce qui lui a fait donner le nom de tigre : ses points sont en moindre nombre sur les aîles des femelles ; quelquefois la couleur du mâle varie.

La troisième espèce est une chenille noire, & qui a peu de poils ; elle a seize pattes, & sur le milieu de son dos on voit une espèce de corne ou d'élévation noire ; sur le long de son dos régne une bande citron, & sur les côtés plusieurs taches rougeâtres ; elle se change en une phalène qu'on nomme le *psi*, ψ. *Phalæna seticornis spirilinguis, alis deflexis cavis, maculis psiformibus, nigris.* Linn. *Faun. Suec.* 819. Tout

le corps de l'insecte est gris, ses yeux seuls sont noirs: ses aîles supérieures ont trois ou quatre taches noires, qui représentent chacune la figure renversée de la lettre grecque appelée *psi*: celle de ces taches qui est vers la base de l'aîle, prend sa naissance d'une longue ligne noire, qui partant de l'œil descend le long du corcelet; proche le milieu du bord extérieur de l'aîle, une de ses taches a un petit cercle noir qui lui est attaché, & qui paroît plus dans la femelle que dans le mâle, sur lequel les *psi* ψ sont plus noirs & plus marqués: les aîles inférieures ont en-dessous dans leur milieu un point noir.

Le Pommier sauvage croît sans aucune culture dans les bois, & dans les champs, où il forme des arbres de moyenne grandeur: son fruit, qui est ordinairement fort âcre, tombe, & ses pepins germent, ce qui fait qu'on trouve sous les Pommiers beaucoup de jeunes arbres, qu'on arrache pour les planter dans des pépinières. Les Pommiers se plaisent ordinairement dans les terres qui ont beaucoup de fond, & qui sont un peu humides.

Le Pommier cultivé demande un peu plus de peine à élever; il faut le greffer, le tailler, & enfin le palissader, si on veut l'élever en espalier, car on l'élève aussi en buisson & en haut vent. Ainsi nous réduirons la culture du Pommier à trois objets: nous examinerons d'abord la façon d'élever les pépinières; nous parlerons ensuite de la greffe, & finalement nous dirons un mot de la taille. La plupart de ces principes sont communs aux poiriers & Pommiers, ce qui nous dispensera d'en parler à l'article des poiriers.

Par pépinière on entend communément un endroit destiné à élever une multitude de jeunes plants, propres à faire une nouvelle plantation, ou à remplacer les sujets morts ou trop vieux: parmi ces plants, les uns viennent de pepins ou de noyaux, & se nomment arbres francs; ils ont besoin d'être greffés, parcequ'ils

font sauvages : les autres sont des rejettons qu'on a arrachés dans les bois, & qui se trouvent auprès des sauvageons.

On distingue quatre sortes de pépinières : les pépinières de semences & de fruits de pepin ; celles de fruits à noyau ; celles de plants champêtres, & finalement celles de plants enracinés : nous ne parlerons pas ici des pépinières de fruits à noyau ; nous en avons suffisamment parlé aux articles du pêcher & du prunier, & nous renvoyons pour les pépinières de plants champêtres à l'article du chêne.

Les pépinières de semences & de fruits à pepin se nomment ainsi, parceque c'est par le moyen du pepin ou de la graine qu'on y élève les jeunes arbres.

Il faut tirer les pepins de fruits bien mûrs, & les garder en lieu sec avant de les employer. Ces graines ou pepins, pour être bons, doivent être de la même année, ronds, & pleins en dedans ; on doit sur-tout préférer ceux qui, mis dans l'eau, vont au fond. Avant de les semer, il faut les faire tremper pendant un jour dans de l'eau nitrée, afin d'en faciliter la germination : au mois de mars on les séme en plein champ, ou par rayons espacés d'un pied ; on les recouvre ensuite de terre, on y répand du fumier, on les sarcle quand ils commencent à pousser, & on leur donne ensuite de légers labours : au bout de deux ans on les transplante en une autre pépinière, & on les met par rang à deux pieds l'un de l'autre.

Pour élever des pépinières de plants enracinés, il faut commencer par faire choix des plants, & s'attacher surtout à connoître ceux qui sont les plus propres pour la fin à laquelle on les destine : si l'on a envie d'élever des poiriers & des Pommiers francs à haute tige, il faut choisir des sauvageons de poirier & de Pommier d'un an seulement ; si au contraire on veut les mettre en espalier ou en buisson, on prend pour les Pommiers du plant de notre troisième espèce, & pour les poiriers du plant

de coignassier. Lorsqu'on a fait choix du plant, on le plante pendant le courant de novembre, & si le fond de terre est humide, pendant le mois de février ; on prend pour le faire le plus beau jour qui puisse se trouver : on prépare auparavant son terrein, on le défonce de deux pieds & demi dans sa surface, & on le dresse de niveau par planches de dix à douze pieds : il faut aussi avoir soin que la terre soit de moyenne qualité, c'est-à-dire, ni trop maigre ni trop grasse : on plante pour lors ces sauvageons dans des rigoles d'un pied de largeur & de profondeur, espacées de trois pieds, & dressées de manière que l'un des bours regarde le midi, & l'autre le septentrion.

Si les sauvageons que vous plantez viennent de pepins, coupez la moitié de la racine du plant, & rognez la tige environ à sept pouces de haut ; vous les espacerez à sept ou huit pouces de distance : si ce sont des coignassiers, placez-les à deux pieds de distance, & coupez-les à deux ou trois pouces de terre, afin qu'ils repoussent de jeune bois propre pour recevoir la greffe. Les replants des Pommiers de notre seconde espèce, je veux dire des Pommiers de Paradis, ne se coupent qu'à un pied & demi de terre : ces jeunes sujets plantés, il s'agit de les cultiver. Au mois de mai, il faut commencer par ébourgeonner les sauvageons de poiriers & de Pommiers qui commencent à pousser, ensorte qu'on ne laisse qu'un bourgeon sur chaque pied ; vers le mois de juin, vous labourez la pépinière avec un fer de bêche, dans le milieu du rayon seulement, de peur d'offenser les racines : au mois de novembre vous déchaussez le plant, c'est-à-dire, vous faites autour une espèce de rigole ; vous couvrez ensuite la terre de fumier : au mois de mars suivant, vous labourez & vous enterrez le fumier ; enfin vous émondez les sauvageons, lorsqu'ils commencent à former leur tige, c'est-à-dire, vous coupez toutes leurs branches, & vous ne leur laissez que sept ou huit pouces de haut : la troisième ou

quatrième année ils sont propres à être greffés : il faut sur-tout avoir soin de couper toutes les années les branches inférieures des jeunes plants, afin de les élever droits, & de leur faire prendre une belle tige.

De toutes les opérations d'un jardinier, la plus amusante & la plus merveilleuse est la greffe ; elle se pratique de huit façons : la première & la plus ancienne consiste à étêter un arbre entier, ou seulement une maîtresse branche, à en fendre la tige avec un fort couteau qu'on enfonce à coup de maillet, à donner ensuite quelque profondeur à la fente par le moyen d'un coin, & enfin à insérer dans cette fente une branche d'arbre de bonne nature, qui ait au moins trois bons yeux : il faut applanir l'extrémité de la branche, & faire ensorte, en la plaçant, que l'écorce soit d'un côté justement opposée à celle du sujet qui la reçoit.

Après que l'insertion de la greffe est faite, il faut couvrir la fente avec quelques morceaux d'écorce croisée, ensorte que rien n'y puisse entrer ; ensuite on y applique de la poix mêlée avec la cire, qu'on fait fondre sur un réchaud portatif : on enveloppe le tout avec du linge, pour empêcher que la pluie & la sécheresse puissent y nuire : cette façon de greffer se nomme greffe en fente, ou poupée, à cause de son enveloppe.

Quelquefois on traverse la première fente par une seconde, pour y loger quatre greffes au lieu d'une, en observant toujours d'unir l'écorce de la greffe à celle du tronc ; c'est cependant toujours la même opération.

La seconde façon de greffer se nomme greffe en couronne ; elle ne se pratique que sur de gros sujets. Lorsque le tronc est trop épais, on peut risquer de le trop ébranler par la fente ; pour lors, au lieu de le fendre, on sépare en différens endroits l'écorce d'avec le bois, par l'insertion d'un petit coin, pour y enfoncer tout à l'entour huit ou dix greffes qui aient quatre ou cinq bons yeux, & qui soient outre cela taillées ou applaties

par le bout, d'une manière proportionnée aux ouvertures : on enveloppe le tout de la même façon que pour la greffe en fente.

La troisième espèce est la greffe à emporte pièce ; pour la pratiquer, on fait avec un ciseau de menuisier, un cran ou une entaille un peu profonde, dans l'écorce & dans le bois du sujet qu'on veut greffer; & après en avoir emporté la pièce, on y ajuste un rameau, dont le bout soit coupé de manière à remplir exactement l'entaille : il arrive par-là que les écorces se joignent. Ces trois opérations, dont la première est principalement en usage dans nos contrées, se font ordinairement au mois de mars & d'avril, dans le temps de la séve.

La quatrième espèce de greffe se nomme en flute : c'est ordinairement vers le mois de mai qu'on fait cette opération : on choisit deux branches, l'une de sauvageon & l'autre de bonne nature, à-peu-près de la même grosseur; on les laisse chacune sur leur tige, sans les couper, on les raccourcit seulement toutes les deux ; on fait ensuite une incision circulaire autour de la bonne branche, on en tire promptement un petit tuyau d'écorce, qui est suffisamment long, quand il contient deux bons yeux ; on dépouille aussi la branche du sauvageon, que l'on recouvre de l'écorce de la branche du cultivé ou domestique ; on en couvre enfin l'extrémité avec de la glaise : cette façon de greffer tire son nom des flutes que les enfans font ordinairement avec le saule, parcequ'elle se fait à-peu-près de même.

La cinquième façon de greffer est en écusson; celle-ci & la greffe en fente sont les plus communes en France : on détache d'un bon arbre un petit morceau d'écorce triangulaire, & un peu plus long que large, au milieu duquel se trouve une feuille accompagnée d'un bouton : pour lever ce bout d'écorce, on glisse en-dessous la lame du greffoir, ou couteau à greffer, pour couper, s'il le faut, le petit nœud, & même un

peu de bois avec le nœud, de peur de le manquer; on examine si ce nœud tient à l'écorce: c'est dans ce nœud qu'est renfermé tout l'arbre futur.

On prend le rriangle d'écorce, en le renant à la bouche par l'extrémité de la petite branche, de peur que, si on mettoit l'écorce à la bouche, la salive n'endommageât la séve: on fait au même instant une incision en forme de T, dans un endroit uni & qu'on choisit sur le sauvageon; ensuite avec le bout applati du manche du greffoir, on lève & on écarte proprement par le haut les lèvres de cette ouverture; on y glisse l'écorce triangulaire, en la faisant descendre par sa pointe la plus longue, jusqu'à ce qu'elle air gagné le bas du T, & qu'elle soit entièrement recouverte, à l'exception de l'œil qu'on laisse sortir: on maintient doucement les écorces, & on les lie avec plusieurs fils de laine: au lieu d'un simple écusson, l'on en met quelquefois deux, l'un d'un côté de l'arbre & l'autre de l'autre: quand l'un ne réussit pas, souvent l'autre réussit.

On nomme cette greffe, greffe en écusson, parceque l'écorce triangulaire qu'on insère, ressemble assez à l'écu des anciens chevaliers. On fait cette opération en éré, lorsque la séve est abondante: on coupe la tête du sauvageon à quatre ou cinq doigts au-dessus de l'écusson, afin que la séve l'inonde & le mette en action. Si l'on attend le mois d'août ou l'automne pour faire la greffe en écusson, il faut la laisser, pour ainsi dire, dormir, c'est-à-dire, n'abattre la tête de l'arbre qu'au printemps suivant, lorsque la séve commencera à se mettre en mouvement: quand on la rerarde ainsi, on la nomme greffe à œil dormanr, & l'autre, greffe à la pousse; elles ne sont toutes deux que la greffe en écusson; il n'y a de différence que les saisons.

La sixième espèce de greffe est celle en approche: elle ne peut s'exécuter que sur deux arbres voisins l'un de l'autre; on fend une branche ou un tronc d'arbre,

dont on est mécontent, pour y faire entrer le bout d'une autre branche, qui tienne encore à la tige; on couvre la plaie avec de la cire & du linge; après un temps suffisant, lorsqu'on est physiquement sûr que les deux petites écorces sont incorporées & n'en font qu'une, on sévre la bonne branche; ce qui se fait en la coupant & en la privant de la séve qu'elle tiroit de sa tige naturelle, pour ne lui laisser que celle du sujet sur lequel elle est entrée; on retranche tout le bois de celui-ci pour tirer une nouvelle tête de la branche greffée: on ne pratique guères cette méthode que pour les arbres en caisse.

On peut encore greffer en approche d'une autre façon: au lieu d'insérer le bout d'une branche dans la fente d'une autre, on peut les unir en rapprochant exactement deux petites plaies ou entailles parfaitement semblables, qu'on aura faites à deux branches choisies: on peut encore les faire croiser l'une sur l'autre; on peut même coller le bout de l'une sur celui de l'autre, après les avoir auparavant taillées, pour être mieux appliquées l'une sur l'autre. Lorsque l'union de ces deux fines écorces sera faite, la séve gonflant les vaisseaux de l'écorce extérieure, en formera un bourlet qui couvrira insensiblement toute la plaie; on pourra alors séparer la bonne branche de son tronc naturel.

La septième est la greffe sur racine: elle n'est en usage que chez les Anglois & les Allemands.

La huitième enfin est la greffe sur elle-même, c'est-à-dire, qu'on ente sur le tronc d'un arbre quelques-unes de ses branches; on ente ensuite sur ces branches d'autres branches, & ainsi de suite à l'infini, & ce, suivant les méthodes prescrites: par toutes ces méthodes on change tout-à-coup un mauvais arbre en un bon, & un bon en un plus parfait.

Lorsqu'on greffe en pépinière, il faut distinguer les espèces, & greffer de suite une même espèce de fruit, faire un état par écrit du nom des fruits, de la quantité

des pieds greffés, de quelle rangée ils sont, & noter ceux sur lesquels on a greffé différentes espèces pour ne pas se tromper. Il faut aussi observer d'ébourgeonner la greffe des poiriers & autres arbres à haute tige, dès qu'elle commence à pousser; ne lui laisser d'abord qu'un bourgeon, ensuite ne lui en plus ôter. Lorsque les arbres qu'on élève en plein vent, ont trois ou quatre années de greffe, il faut couper, d'année en année, vers le mois d'avril, toutes les branches inutiles, le plus près de la tige qu'il est possible, jusqu'à ce que leurs tiges aient six ou sept pieds de haut; alors on en demeure-là, & on leur laisse former leur tête.

Quand les arbres sont élevés, il s'agit de les transplanter & de les mettre sur place: M. l'abbé Roger prescrit une nouvelle méthode pour les planter; elle se réduit à douze chefs.

1.° Effondrez la terre, c'est-à-dire, faites une fouille ou tranchée de quatre à cinq pieds de profondeur, sur pareille largeur & longueur; ôtez-en le tuf, le sable, la pierre & la glaise que vous pourrez y trouver, afin de rendre la terre plus meuble, & de renouveller l'air intérieur.

2.° Substituez à la place de l'ancienne terre des gasons renversés, de l'épaisseur d'un bon pied; ensuite comblez-les de la superficie de la terre voisine.

3.° Plantez les arbres avec toutes leurs racines, quand mêmes elles auroient une aune de longueur, par ce moyen l'arbre forme des jets vigoureux dès la première année, & il est formé à la troisième; si cependant il a un pivot, il faut le retrancher.

4.° Ne rafraîchissez le bout des racines que de l'épaisseur d'une ligne, & rafraîchissez celles qui sont cassées & offensées.

5.° Ayez soin, quand vous plantez votre arbre, de mettre la greffe hors de terre d'autant de pouces qu'il y a de pieds de fouille, & non à fleur de terre, comme font la plupart des jardiniers; car il arrive par-là que

la plus grande partie de ces arbres ont leurs greffes enterrées, parcequ'un arbre planté s'affaisse avec toute la masse de la terre remuée. Or la greffe étant posée à fleur de terre, se trouve enterrée au bout de quelque temps au moins de quatre ou cinq pouces, ce qui occasionne souvent que, par la trop grande humidité, ces arbres languissent, ou ne portent que des fruits sans goût; c'est pourquoi vous devez choisir pour replants des arbres greffés à quatre ou cinq pouces au-dessus du tronc; & si vous êtes absolument obligé de replanter des arbres greffés près du tronc, buttez-les jusqu'à ce que la motte soit descendue. Au reste il importe fort peu de quel côté se trouvera la greffe, quoique vous ferez toujours bien de chercher le sens de l'arbre.

6.° Choisissez toujours pour replanter, des arbres forts & vigoureux, & rejettez tous ceux qui sont petits, fluets, rabougris, &c.

7.° Ne piétinez point les arbres après les avoir plantés, car c'est le moyen de gêner les racines, auxquelles vous faites prendre un mauvais pli, & vous formez aussi par-là un planchet impénétrable aux pluies & aux influences de l'air.

8.° N'enterrez point un arbre, quel qu'il puisse être, plus avant en terre que deux ou trois pouces au-dessus du tronc: la place la plus convenable du tronc, est d'être à la superficie de la terre; il ne faut donc pas l'enfoncer dans la terre, comme les racines, ni le laisser à découvert comme la tige.

9.° Espacez vos arbres en buisson au moins à douze pieds de distance, & vos arbres de tige à dix-huit, de peur qu'ils ne se nuisent les uns les autres par leur ombrage & leurs feuillages.

10.° Cachez, autant que faire se peut, les défauts des arbres en les plantant, & placez-les alors de profil & de côté: plantez les arbres avec leurs têtes, tels qu'ils soient, espaliers ou pleins vents, & ne les étêtez qu'à la fin de février; ne retranchez point les racines

pivotantes ; la raison est, que le pivot étant perpendiculaire au tronc, & piquant droit en terre, prend des sucs beaucoup plus abondans que des racines placées horisontalement. Pour ce qui est des contre-espaliers, mettez une distance de dix à douze pieds entr'eux & les espaliers ; donnez-leur trois ou quatre pieds de hauteur, & espacez-les de trente, si ceux en espalier le sont de quinze ou dix-huit : mettez les arbres à pied droit, soit qu'il y ait treillage ou non, sans les cambrer ni déverser.

11.° Rabattez au mois de mars les arbres nouvellement plantés, à la hauteur d'un pied & demi ou deux pieds, & même trois pieds au-dessus de la greffe. Pour ce qui est des arbres, soit de tige, soit de demi-tige ou nains, laissez-leur des racines de toute leur longueur, & une tête formée horisontalement, mais ne laissez aucune branche perpendiculaire à la tige. A l'égard des arbres en buisson, ne leur laissez pas une tête aussi haute qu'aux autres arbres, mais ravalez-les environ à six pouces, & quand ils commenceront à pousser, ne laissez que des bourgeons de côté, & des branches obliques à l'entour : ravalez, c'est-à-dire, ôtez entièrement les plus hautes branches qui sont grosses, & conservez les plus basses.

12.° Donnez à tous les arbres d'espalier & de contre-espalier la figure d'un V déversé, c'est-à-dire, plus ouvert qu'à l'ordinaire, & fait comme un compas renversé & à demi ouvert, & non dans la forme d'un éventail ; & cela dès la première taille & lors du ravalement, lorsqu'ils sont disposés à prendre cette forme ; s'ils ne le sont pas, attendez la saison de la pousse.

Pour y réussir, coupez le canal direct de la séve, & supprimez les branches perpendiculaires au tronc ; autrement la séve passeroit vers les branches verticales & abandonneroit les latérales : suivant cette méthode vous n'avez jamais dans vos espaliers aucune branche verticale, aucun rameau qui parte directement de la tige ;

ils sortent tous obliquement & latéralement, tandis que les arbres conduits suivant la méthode ordinaire, imitent la forme d'un éventail, & ont toutes leurs branches qui partent d'un même point : & en effet, si vous coupez le canal direct de la séve, vous la divisez & la partagez ; quand elle est une fois divisée & retardée dans son cours, elle se subtilise de plus en plus & produit une foule de branches à fruit ; au lieu que si elle n'est pas divisée, elle forme une plus grande quantité de branches à bois ; parcequ'étant grossière & passant dans des rameaux à fibres larges, elle ne peut se digérer & se subtiliser, & conséquemment ne peut donner du fruit,

Après avoir détaillé la plantation des arbres, passons à leur taille ; nous en venons déja de parler précédemment, mais comme ce que nous avons dit n'est pas tout-à-fait conforme à l'ancienne pratique, nous allons la rapporter ici comme la meilleure.

Nous avons distingué dès le commencement de cet article trois sortes d'arbres fruitiers : les arbres de tiges, de buisson & d'espalier. Les arbres de plein vent ou de tige ne sont pas sujets à la taille, & si on les taille quelquefois, ce n'est que dans le commencement, pour façonner leur tête, & leur donner pour toujours une belle forme.

Le buisson demande plus de détail : dans sa taille il faut avoir pour but de lui laisser la tige basse, de le tenir parfaitement arrondi & bien évuidé par le milieu, ensorte qu'il forme une espèce de vase, qu'il soit également épais & garni dans son contour ; il faut aussi avoir attention de ne pas le laisser trop monter & trop s'étendre, de peur qu'il ne nuise à ses voisins par son ombre. Si vous voulez donc dresser un buisson, commencez par étronçonner l'arbre ; en le sapant ainsi, vous obligez la séve à se rabattre sur les yeux qu'elle abandonnoit en s'élançant vers le haut : vous tirez de côté & d'autre différentes branches, dont vous com-

posez le vase. Vous pouvez encore donner à vos buissons, ainsi que font quelques curieux, une forme toute différenre de celle du vase : vous pouvez les étager, c'est-à-dire, laisser une tige sur laquelle vous pratiquez trois touffes ou trois étages de verdure : le premier étage sera le plus large & le plus épais ; vous éleverez les deux autres l'un sur l'aurre, en diminuant par proportion. Cette figure a un air agréable, & donne autant de fruit. Il faut observer de ne pas ranger sur la même ligne les buissons de la même espèce ; mais il faut mêlanger ceux qui s'étendent beaucoup avec ceux qui s'étendent moins.

A l'égard de l'espalier, pour qu'il soit beau, il faut d'abord qu'il ait une demi-tige, s'il doit garnir le haut de la muraille, & presque point si c'est le bas ; qu'il ait ensuite de part & d'autre une bonne quantité de fortes branches, également distanres, pour former exactement l'éventail, sans admettre aucun vuide, & sans croiser l'une sur l'autre ; enfin qu'il soit tenu à son vrai point, sans s'échapper ni trop haut, ni trop bas. Pour pouvoir lui donner cette forme, & remplir toutes ces vues, il faut commencer par retrancher ce que la séve pousse de mauvais sens, soit sur le devant de l'arbre, soit sur le bas ; & quand on est obligé de laisser un vuide dans l'éventail, ou de faire croiser des branches l'une sur l'autre pour le remplit, il faut préférer ce dernier, parcequ'une branche croisée blesse moins la vue qu'une place vuide. On doit aussi s'attacher dans la taille à se procurer du fruit, & à le bien faire mûrir ; les régles qu'on peut se prescrire pour cela, sont tirées de la nature & de l'usage des différentes branches.

Chaque branche en produit plusieurs autres : les filles d'une mère branche deviennent mères à leur tour : une branche raccourcie en produit une nouvelle, quelquefois même plusieurs vers son extrêmité : celle qui est la plus près de l'extrêmité est toujours la mieux nourrie, la plus grosse & la plus longue. Les autres qui approchent

de la tige sur la même branche, sont moins grosses, ont moins de force & de vigueur ; les branches qui ne suivent pas cet ordre, sont appelées branches de faux bois, de même que celles qui naissent sur une vieille branche, dans un endroit où il ne paroît point d'œil. On nomme branches à bois, les branches grosses & fortes, parcequ'elles sont destinées à former la tête de l'arbre : on nomme les foibles, branches à fruit, parce que c'est sur celles là que les boutons se trouvent presque toujours.

La différence qu'il y a entre l'œil & le bouton est essentielle : l'œil est une petite tumeur pointue, qui renferme un paquet de feuilles & une branche ; tandis que le bouton est une tumeur plus grosse & plus ronde, qui renferme les fleurs & les fruits : il arrive cependant quelquefois qu'un bouton renferme une branche sans la développer. Si l'on coupoit le bois qui est à côté & au-dessus de la petite branche à fruit, elle deviendroit elle-même branche à bois, elle se fortifieroit promptement, & affameroit les boutons à fruit, au lieu de les faire éclorre. Si au contraire on laisse cette petite branche sur une autre qui soit plus vigoureuse, & qui ait quelque longueur, la séve s'étend, se partage & se perfectionne dans une infinité de feuilles, d'où elle revient plus élaborée dans les boutons à fruit.

Pour pouvoir retrancher les branches inutiles d'un arbre, & économiser les bonnes, il faut auparavant les connoître : les branches qui viennent ailleurs que sur celles qui ont été raccourcies à la dernière taille, ne sont pas estimées ; par conséquent il faut rejetter celles qui sortent immédiatement de la tige ; celles qui viennent sur des vieilles branches, où on ne les attendoit pas ; celles qui croissent sur une bonne branche contre l'ordre commun, c'est-à-dire, celles qui sont grosses & vigoureuses vers le bas de la mère branche, tandis que celles qui sont au-dessus sont plus menues ; ces jets sont des branches de faux bois, qu'il faut retrancher impitoyable-

ment, à moins que par la ſuite elles ne puiſſent devenir néceſſaires pour remplir un vuide, & qu'elles ne réuſſiſſent mieux que celles qui ſont dans l'ordre commun.

Après avoir reconnu les marques diſtinctives des branches à fruit & à bois, d'avec les branches de faux bois, il faut encore s'attacher à diſtinguer les bonnes branches à fruit & à bois d'avec les mauvaiſes; on les connoît pat la qualité des yeux & des bourons, par la couleur de l'écorce & la vigueur des branches. On appelle branche chiffonne celle qui eſt extrêmement déliée, avec des yeux peu enflés & fort écartés les uns des autres; il faur la retrancher, n'étant propre à rien : il faut auſſi ſe défaire des branches gourmandes; elles ſont extrêmement groſſes, longues & droites comme un cierge, avec des yeux maigres & forr ſéparés; elles ſont capables d'affamer les voiſines. Les branches à bois & les branches à fruit doivent avoir leurs yeux & leurs boutons bien ronds & bien nourris, une écorce vive & un air de vigueur; ſi elles n'ont pas ces qualités, on doit les retrancher.

Cela ſuppoſé, nous réduirons l'opération de la taille à trois objets principaux : la propreté, l'économie & la prévoyance; la propreté, pour donner une belle forme à l'arbre; l'économie, pour diſtribuer par-tout la ſéve; & la prévoyance, pour préparer de longue main les branches dont on aura beſoin.

D'abord pour ce qui concerne la propreré, il faut donnet à l'eſpalier une figure parfaite, en retranchant tout ce qui eſt confus & diſproportionné.

L'économie conſiſte à ménager la ſéve également de tous côtés, & à tailler tantôt long, tanrôt court. On appelle tailler long, lorſqu'on laiſſe dix ou douze pouces de bois à une branche : on varie cependant cette longueur, ſuivant la force de la branche, c'eſt pourquoi on ne peut la déterminer : tailler court, c'eſt ne laiſſer que deux ou trois yeux; on taille long les arbres vigoureux qu'on veut mettre à fruit, ou ſi on les taille court,

on leur laisse beaucoup de branches pour mieux diviser la séve. Les arbres foibles demandent d'être taillés court, sur-tout dans les commencemens; on ne leur laisse même que très-peu de branches; par ce moyen ils poussent de nouveaux jets plus vigoureux: l'économie regarde non seulement l'arbre entier, mais chacune de ses parties prises séparément. Il y a des retranchemens qui ne procurent du fruit que dans un endroit, tandis que d'autres en procurent par-tout.

Si vous retranchez une branche inutile, & si vous la coupez à l'épaisseur d'un écu au-dessus de celle qui la soutient, vous vous procurez pour l'ordinaire à côté deux petites branches à fruit: si vous avez un arbre épuisé en bois, qui ne donne point de fruit, ou qui n'en donne que d'un côté, vous taillez tout court le côté qui ne donne rien. Pour mieux faire encore, vous découvrez au printemps une partie des racines de votre arbre, vous coupez deux ou trois des plus fortes, surtout du côté où les branches sont stériles, & ne fournissent que du bois.

La prévoyance est aussi nécessaire que la propreté & l'économie; c'est par elle que vous pouvez prédire quel sera le sort des branches; elle nous apprend à ménager de loin des ressources pour remplir promptement les vuides, à disposer de quoi remplacer un jour des branches usées ou vicieuses; enfin à savoir conserver, par préférence, une branche de faux bois, venue contre l'ordre commun, quand elle est vigoureuse & voisine du corps de l'arbre: on est souvent obligé de le faire pour le pêcher.

Le temps propre à la taille est ordinairement le mois de mars; plusieurs préférent le mois de novembre quand il est beau, & s'en trouvent très-bien, malgré le préjugé. Les arbres étant taillés, il faut les palissader; sur la fin de juillet on repalisse de nouveau les jeunes branches, & on retranche déja la plupart de celles qu'on prévoit être inutiles lors de la taille. On se sert pour le

premier paliſſage de pignons, & pour le ſecond de joncs de marais, les branches n'étant pas ſi fortes.

Avant de finir ce qui regarde la culture du Pommier, nous rapporterons les différentes maladies auxquels les arbres ſont expoſés. La première maladie des arbres eſt la langueur, lorſqu'ils ne pouſſent que foiblement. Pour remédier à ce mal, il faut en chercher la cauſe; ou l'arbre manque de nourriture, ou il eſt piqué de vers, ou ſes racines ſont pourries, ou la terre eſt uſée, ou enfin il eſt trop vieux. S'il manque de nourriture, il faut le déchauſſer juſqu'aux racines, y mettre un peu de terre neuve, & enſuite trois ou quatre horées de fumier bien pourri, puis autant de ſeaux d'eau, & le recouvrir avec la même terre; ſi les racines ſont pourries, il faut les couper juſqu'au vif: ſi la terre eſt uſée, il faut lui en ſubſtituer de neuve, & deux bonnes hôtées de fumier: s'il eſt trop vieux, il faut rapprocher ſes branches à un pied de terre, & le bien fumer.

La ſeconde maladie des arbres eſt la jauniſſe des feuilles; elle provient ſouvent d'une terre uſée: on met aux pieds des arbres malades des cendres & de la ſuie, ſi la terre eſt légère, & du fumier de pigeon, ſi la terre eſt froide, pourvu que le fumier ait perdu une partie de ſa chaleur; quelquefois auſſi cette maladie provient, ou d'une terre trop humide, ou d'une terre aride: dans le premier cas on y remédie par du fumier de cheval conſommé; dans le ſecond on déchauſſe l'arbre, & on y met des curures de mare, ou d'autres engrais ſemblables.

La troiſième eſt la ſtérilité de l'arbre; nous avons donné ci-deſſus le moyen d'y remédier.

La quatrième eſt la chute des fleurs & des jeunes fruits; pour l'éviter, il faut arroſer les arbres pluſieurs fois le jour quand ils ſont en fleur.

La cinquième eſt la mouſſe; il faut la racler & dé-

chauffer l'arbre, pour couvrir ses racines de fumier de mouton.

La sixième est le chancre; il faut couper l'endroit malade jusqu'au vif, & le couvrir ensuite de lie de vin rouge.

La septième est la gelée d'hiver; il faut pour lors couper les Pommiers & les poiriers au-dessous de l'endroit gelé, avant que la gelée ait gagné jusqu'aux racines.

Les limaçons, les chenilles & les fourmis font aussi beaucoup de tort aux arbres: pour les préserver des limaçons, prenez une corde de crin de la grosseur du petit doigt, entourez-en le corps de l'arbre où vous craignez les limaçons & faites-lui faire plusieurs tours qui se joignent; les crins qui s'échappent de la corde, blesseront infailliblement les limaçons, dont la peau est délicate; ils recuIeront & iront ailleurs.

Pour faire périr les chenilles, prenez un peu de savon noir gras, battez-le dans un seau d'eau, & avec un goupillon, jettez-en sur les pelottes des chenilles nouvellement formées & renfermées dans leurs poches; cette opération se fait ou le soir après qu'elles se sont retirées, ou le matin avant le lever du soleil: une seule goutte de cette eau mousseuse tombant sur la poche, la bourse ou la toile qui renferme alors ces insectes, les fait tous périr & tomber en masse; ainsi la totalité se trouve détruite, sans qu'on soit obligé de bruler ni d'écraser les chenilles.

Pour éloigner les fourmis, entourez le corps de l'arbre de flocons de cette grosse suie qui pendent dans les cheminées, formez-en un large cordon, ou deux autour de l'écorce & au pied de l'arbre, aucune fourmi n'en approchera; elles n'en peuvent souffrir l'odeur.

Le bois de Pommier sauvage est moins dur que celui des poiriers, la couleur n'en est pas même si belle: il est plein, fort doux, très-luisant, assez semblable à celui

celui de l'alisier : il est recherché par les menuisiers, & encore plus par les tourneurs.

Les Pommiers ne peuvent point faire de belles avenues, parceque leurs branches pendent fort bas & interrompent le passage ; il y en a cependant beaucoup aux environs de Paris, sur-tout du côté de Dammartin, qu'on a plantés en forme d'avenues ; la plupart des terres labourables & sabloneuses de la Normandie en sont garnies à trente-six pieds de distance les uns des autres. Ces arbres portent dans le mois de mai de grandes fleurs couleur de rose, qui font un très-bel effet dans les jardins.

Il y a une variété de Pommiers à fleurs doubles, qui font l'ornement des bosquets du printemps.

Les Pommes servent de nourriture à l'homme : on en garnit les desserts ; on les mange crues, cuites, en compotes : on en fait aussi des gelées, des marmelades ; dont on orne les tables.

Les meilleures de toutes les Pommes sont les renettes ; elles deviennent douces quand elles mûrissent, quoiqu'elles soient dures & acides, quand on les cueille : elles sont salutaires, & conviennent très bien aux estomachs foibles & froids, auxquelles elles fournissent une très-bonne nourriture. Les calvilles sont aussi fort bonnes ; elles sont douces & d'une odeur agréable. Les Pommes cousinottes sont acides ; elles rafraîchissent & conviennent aux estomacs pleins d'humeurs épaisses & grossières : elles causent néanmoins des vents & des obstructions dans le bas-ventre, si on en mange souvent crues. La plupart des autres, si vous en exceptez la Pomme d'apis, ne sont pas des plus saines ; il faut les rejetter, & même les renettes & les calvilles, si elles ne sont pas mûres : car elles sont indigestes, nuisibles, & d'un mauvais suc : elles sont souvent la cause des maladies auxquelles les femmes & les enfans sont sujets.

Dans le temps de la récolte des Pommes, il faut

avoir soin de séparer celles qui sont tombées, de peur qu'elles ne gâtent les autres : il faut les cueillir dans un temps serein, choisir celles qui sont parfaitement saines, les porter dans une chambre, les poser sur des claies, & les séparer les unes des autres ; fermer ensuite exactement les portes & les fenêtres de la chambre, y allumer du feu avec du bois de sarment, & faire ensorte que ce bois fasse beaucoup de fumée, & que la fumée remplisse toute la chambre ; ce qu'on réitère pendant quatre ou cinq jours. Les Pommes étant ainsi séchées, mettez-les dans une caisse avec de la paille menue de froment : observez sur - tout qu'elles ne se touchent point ; commencez d'abord par un lit de paille, ensuite un de Pommes, & ainsi de suite : finissez par un lit de paille, après quoi fermez la caisse ; les Pommes se conservent dans toute leur beauté pendant un an entier.

Il faut éviter de mettre les Pommes dans un endroit exposé à la gelée ; s'il arrive cependant qu'elles soient gelées, ne les approchez pas du feu pour les dégeler, mais jetez-les dans l'eau froide ; par ce moyen la glace intérieure se fondra peu à peu, & sans détruire le tissu du fruit.

Rien ne corrige mieux la qualité venteuse qu'on attribue aux Pommes, que de les faire cuire de différentes manières : on les cuit devant le feu, on les fait bouillir, on les frit, &c. on les fait aussi sécher après les avoir coupées par le milieu, & en avoir ôté les pepins & les membranes ; on en fait aussi de la gelée.

Quoique les Pommes soient estimées chez toutes les nations, & qu'on en orne toutes les tables à cause de leur bonne odeur & de leur douce saveur, plusieurs auteurs leur attribuent des qualités très-pernicieuses & nuisibles ; nous pensons néanmoins qu'elles sont salutaires aux personnes saines, & même aux mélancholiques, pourvu qu'on n'en mange pas avec excès, &

qu'elles soient d'ailleurs bien mûres : elles sont même pectorales, sur-tout les renettes ; elles appaisent la soif & la toux ; elles procurent l'expectoration ; on en met dans les tisanes becchiques & rafraîchissantes ; on en compose même des sirops.

Le suc de Pommes mêlé avec le safran, est un excellent vermifuge : rien n'est meilleur, pour tempérer les viscères échauffés, appaiser l'effervescence des humeurs, adoucir leur acrimonie, lever les obstructions, amollir & lâcher doucement le ventre, que l'usage du petit lait, dans lequel on a fait bouillir des Pommes de renette.

Gesner prescrit, pour les maladies des poumons & la pleurésie, une Pomme creuse, remplie d'un gros d'encens, & cuite devant le feu : ce remède agit par la transpiration.

On recommande beaucoup pour l'inflammation des yeux, la Pomme bouillie dans l'eau de rose ou d'euphraise, ou dans du lait, appliquée en cataplasme.

Plusieurs se servent, pour la même fin, de Pommes pourries : quelques-uns ne font simplement usage que de la pulpe de Pommes bien raclée, qu'ils appliquent seule sur les yeux.

Simon Pauli avance, d'après l'expérience d'une dame, qu'une Pomme pourrie, cuite sous la cendre, & appliquée en cataplasme, arrête les progrès de la gangrène. Etmuller vante beaucoup l'eau distillée de Pommes pourries, pour toutes sortes d'inflammations & de gangrènes, pour guérir les plaies, les vieux ulcères malins & putrides, & même pour la brulure, si on y ajoute du sel de saturne.

On prépare avec les Pommes une liqueur, qui après le vin est la plus estimée ; cette boisson est nouvelle pour la France : son usage a passé d'Afrique en Espagne, & d'Espagne en Normandie. Les Normands qui ne trouvoient pas le climat & le sol de leur pays propre à la culture des vignes, n'en cultivoient que pour se

procurer une boiſſon néceſſaire, mais peu agréable; beaucoup de cantons en étoient privés totalement par la froideur & l'humidité des terres; les peuples qui les habitoient étoient réduits à l'uſage de la bière ou à celui de l'eau. La fréquentation des Normands avec les Biſcayens, par le commerce maritime, leur fit connoître l'utilité du cidre; ils plantèrent des Pommiers, apportèrent de Biſcaye des greffes, & les premières Pommes qu'ils recueillirent, furent appelées Pommes de Biſcaye, nom que ces Pommes conſervent encore. Bientôt les Pommiers ſe multiplièrent, & l'uſage du cidre devint général: alors on abandonna les vignes Normandes: il n'eſt reſté aux différens terreins que le nom que le plant leur avoit donné, *le plant de la vigne*. Il y a à-peu près trois ſiècles que les vignes ont été détruites en Normandie, & que les Pommiers ont pris leur place. Les Bretons ont ſuivi l'exemple des Normands, & par la culture des Pommiers, ſe ſont procuré une boiſſon auſſi agréable qu'utile: on commence même dans les différentes provinces de la France, & ſur-tout en Picardie, à cultiver cet arbre avec ſuccès, & à préparer des cidres qui ne ſont pas ſans mérite; mais ſouvent auſſi ces cidres manquent de qualité, & c'eſt moins à celle du ſol qu'il faut s'en prendre, qu'au défaut de choix dans les eſpèces de Pommes, & au peu d'intelligence de ceux qui préparent cette boiſſon.

Les cidres de Normandie les plus eſtimés, ſont ceux du Cotentin où eſt Iſigny, du pays d'Auge, des enclos de la Commanderie, de S. Vaubours près de Rouen, de Preſſigny dans le Vèxin Normand, & de Chambray ſur la rivière d'Ytons.

M. le marquis de Chambray, qui nous a donné un traité ſur l'art de faire le cidre, diviſe les Pommes à faire cette boiſſon en trois claſſes: les Precoces ſont mûres au commencement du mois d'août: ces fruits ſont d'une grande utilité, ils procurent des cidres à ceux dont la récolte précédente à manqué; ſouvent on

les attend avec impatience ; le cidre en eſt léger & agréable: ces Pommes ſe nomment, ſuivant ce gentilhomme cultivateur, l'Ambrette, le Renouvellet, la Bellefille, le Jaunet, le Blanc.

La ſeconde claſſe que l'on cueille à la fin de ſeptembre & au commencement d'octobre comprend le Frequin, la Girouette, la Haute branche, le Long bois, l'Avoine, le gros Adam blanc, le doux Evêque, le Rouget, l'Ecarlate, le Blanc mollet, le Bedan, le petit Manoir, le S. George, le gros Amer-doux, Marie la douce.

La troiſième claſſe eſt mûre à la fin d'octobre : les meilleures ſont, la Peau de Vache, l'Alouette rouſſe, l'Alouette blanche, la Coſte, le Blagny, le Blancduré, l'Adam, le Doux reté, le Malrois, le Pepin, le Doux Neret, le Cloſſente, la Rouſſe, la Renette douce, Marie-Honfroy, le Rambouillet, le pied de Cheval, le gros Coq, l'Equiculé, l'Epicé, l'Ante-au-gros, le Bon-valet, le S. Baſile, le Muſcadet, l'Amer mouſſe, le petit Moulin à vent, la petite Chappe, le Rabois, le Grout, la Germaine, la Sauge.

Quand on veut faire du cidre parfait, c'eſt toujours d'après M. le marquis de Chambray que nous parlons, lorſque les Pommes ſont à leur point de maturité, à meſure qu'on les prend ſur la pelle de bois pour les mettre dans la corbeille, & les porter dans les auges du preſſoir, une ou deux femmes ôtent toutes les Pommes noires & pourries ; on les garde pour les mettre dans le repilage : mais comme tout le monde ne veut pas faire cette petite dépenſe, voici l'uſage ordinaire pour bien piler les fruits : je dis bien piler, parceque les trois quarts des Normands ont des cidres troubles & de mauvais goût, par le peu de ſoin qu'ils donnent à les façonner : je ne donnerai point les dimenſions d'un preſſoir, elles ſont aſſez connues.

Le cheval qui ſert au pilage, ayant ſuffiſamment fait tourner la meule de bois ou de pierre qui ſert à écraſer les Pommes, on les porte ainſi écraſées ſur le tablier du

preſſoir ; elles y ſont dreſſées en forme quarrée : on met un rang de paille entre chaque couche de Pommes pilées ; les bouts de la paille excèdent de quatre doigts le quarré cube des Pommes écraſées, qui eſt dreſſé par le conducteur des cidres, ſur le tablier du preſſoir. Plus on exhauſſe cet édifice, plus le jus coule en abondance ſur le tablier, d'où il tombe dans la cuve appelée beſſon : lorſque ce cube, qu'on appelle la motte, eſt à la hauteur d'environ quatre pieds, & que le cidre n'en découle plus, on met deſſus un quarré de planches fortes jointes enſemble, qui excède les bords de cette motte de trois pouces de toutes parts ; enſuite on met de petits ſoliveaux de même grandeur ſur ce quarré de planches, & on deſcend par le moyen d'une vis, l'arbre à preſſoir ſur tout l'édifice : ſon poids fait ſortir le jus des Pommes écraſées ; il tombe dans le beſſon ; alors ſi on n'a pas de cuves, on tranſporte le cidre du beſſon dans des futailles bien nettes & bien reliées ; mais ſi on a la commodité d'avoir dans ſon preſſoir des cuves contenant deux, quatre, ſix queues, plus ou moins, on jette dans ces cuves tout le cidre qui ſort du beſſon ; il y reſte trois à quatre jours ſans monter, au bout deſquels il fermente très-fort ; toute la lie monte comme celle du vin : quand on voit que cette croute commence à s'abaiſſer, il eſt temps de tirer le cidre & de le porter dans des futailles : il y a une groſſe cannule de bois ou de cuivre au bas de la cuve ; on emplit les ſeaux par cette cannule ; on porte le cidre dans les tonneaux qui ſont préparés ſur les chantiers dans la cave ; par ce moyen il ne ſe trouve point dans la futaille cette affreuſe quantité de lie, dont les cidres des payſans ſont toujours ſurchargés ; le cidre ne s'aigrit pas ſi promptement, eſt plus clair, & a plus belle couleur. Si les cidres, par la nature du terrein, ne ſont pas ſuffiſamment colorés, ce qui arrive ſouvent, il faut laiſſer mâquer les Pommes pilées pendant quelques heures, c'eſt-à-dire, différer d'en faire ſortir le jus après qu'elles ſont pilées ; par cette

méthode on donne au cidre autant de couleur qu'on le juge à propos: quand les tonneaux sont pleins, il faut les laisser sans les bondonner pendant trois semaines, pour leur donner le temps de bouillir & de jetter par le trou de la bonde une quantité d'impuretés; le cidre ayant cessé de bouillir, on remplit les tonneaux avec d'autre cidre & on bondonne: mais il faut examiner souvent les futailles pour leur donner de l'air, s'il est besoin; car souvent le cidre fait sauter les cercles, surtout si on a bondonné trop tôt. Les Parisiens ne trouvent jamais le cidre assez doux; si on veut en avoir qui conserve cette douceur très longtemps, qui mousse bien, & qui ait une très-belle couleur, il faut remplir un grand chauderon, contenant à-peu-près trois seaux, de cidre sortant du besson, le faire bouillir sans interruption depuis le matin jusqu'au soir, ensorte qu'il se réduise en sirop épais; lorsque ce sirop est à-peu-près à son degré de cuisson, on y jette une demie livre de beau miel, on le fait encore bouillir un peu, & l'on jette le sirop par le trou de la bonde d'une pipe qui contient cinq cens pintes: on la roule sur tout sens; on entonne dedans le cidre sortant de la cuve; au bout de très-peu de temps on a du cidre très-clarifié, très doux, piquant & agréable. Cette recette est encore meilleure pour les cidres qui n'ont pas beaucoup de qualité par eux-mêmes; elle seroit très inutile à Isigny & en bien d'autres endroits de la Normandie. Ce sirop se garde si on veut, dans des pots, très-longtemps; il y reste en consistance de miel, & quand on veut en faire usage dans les rhumes, il faut le battre avec de l'eau chaude; il est très-bon pour la poitrine.

Si le cidre n'éclaircissoit pas dans les tonneaux, ce qui arrive quelquefois, sur-tout à ceux qui ont des Pommes dont le jus est gras & limoneux, il faudroit pour une demi-queue de vingt-cinq pintes, broyer un pain de blanc d'Espagne, y joindre un gros & demi de soufre en poudre, jetter le tout dans la futaille par la bonde,

& remuer le cidre avec un bâton fendu en quatre ; il sera bientôt clair fin ; c'est la manière de le coller.

Au mois de mars on met en bouteille le cidre qu'on destine pour la table des maîtres, en observant de ne le boucher à demeure qu'au bout de quelques jours ; autrement il casseroit bien des bouteilles : ce cidre mousse, pique le palais, porte au nez, monte à la tête, plaît beaucoup ; mais ce ne seroit pas une boisson convenable pour l'ordinaire ; elle a trop de violence : les Normands boivent rarement du cidre sans eau ; cette boisson prise pure habituellement, est aussi dangereuse que l'usage habituel du vin pur.

Pour avoir une boisson agréable & saine, il faut mettre quelques seaux d'eau dans les auges du pressoir, en pilant les Pommes ; on régle cela selon le dégré de force qu'on veut donner au cidre ; lorsqu'il est ainsi tempéré, il est très-sain ; il se digère facilement ; on l'appelle la tisane des Normands ; mais ce cidre mêlé d'eau ne passe guère l'année ; il s'aigrit à la fin ; au lieu que le cidre pur & d'un bon cru se conserve mieux, & est souvent très-potable au bout de six ou sept ans.

Il y a une autre espèce de cidre qu'on appelle petit cidre ; c'est une boisson légère & rafraîchissante : pour parvenir à le bien faire, voici comment on doit procéder.

Le gros cidre étant tiré du marc des Pommes pilées, on exhausse l'arbre à pressoir : on ôte de dessus la motte les pièces de bois & le couvercle de planches qui y étoient : on relève le marc des Pommes par couches, qui sont marquées par les lits de paille qui séparent chaque couche de marc, & on les met dans une futaille défoncée par un bout, dans un coin du tablier du pressoir, & dans les auges à piler : si on a besoin de pepins pour semer, c'est dans ce moment qu'on les met à part : on jette de l'eau sur le marc qui est dans les auges, & quand il est imbibé, on attache le cheval à la meule pour le repiler ; lorsqu'il est suffisamment repilé, on le porte à pelletées

fur le tablier du preffoir, & de ce repilage on forme une nouvelle motte, comme on a fait pour le gros cidre; c'eft exactement le même procédé pour dreffer la motte, mettre l'arbre à preffoir, porter du beffon dans la cuve, ou dans la futaille, fi on ne veut pas faire cuver le petit cidre, ce qui cependant le rendroit meilleur, & le débarrafferoit de la plus grande partie de fa lie.

A l'égard de la quantité d'eau qu'il faut mettre fur le marc, la régle eft d'y en mettre autant qu'on en a tiré de gros cidre; c'eft-là la boiffon des domeftiques: fi on veut qu'elle ferve aux maîtres, ou qu'elle foit d'une qualité plus forte, on jette dans le repilage quelques pelletées de Pommes. Mais il y a une autre façon de faire du cidre miroyen pour les maîtres, & c'eft la plus convenable: elle confifte à jetter deux, trois ou quatre feaux d'eau dans chaque pilée de Pommes, lorfqu'elles font bien écrafées, & à faire enfuite tourner la meule pour que le tout s'incorpore. Plus le tour du preffoir eft grand, plus il contient de boiffeaux de Pommes; ainfi on ne peut déterminer combien on mettra de feaux d'eau à la pilée; le propriétaire en jugera facilement; il y a même des crus qui ont moins de qualité, le jus des Pommes eft moins fpiritueux; dans ce cas-là il faudroit moins d'eau; chacun doit connoître la valeur des chofes dont il fait ufage. Le cidre miroyen fe façonne comme le gros cidre, il ne diffère que par l'eau qu'on y met pour rendre cette boiffon plus convenable à la fanté: les enfans qui en boivent fe portent très-bien; cette boiffon nourrit & rafraîchit; elle ne porte pas à la tête, & n'échauffe pas les vifcères: on prétend que le cidre convient aux convalefcens, aux phthyfiques, & principalement aux mélancholiques; mais quand il n'eft pas clair, ou qu'il eft trop nouveau, il eft nuifible; il produit des obftructions, & caufe des maux de tête confidérables.

Le cidre fert pour faire du vinaigre lorfqu'il eft

parvenu à un certain dégré d'acidité; on contrefait en Normandie le vin d'Espagne avec du cidre & du miel: on tire du cidre un esprit ardent peu différent de l'esprit de vin ou de l'eau-de-vie.

Les Pommes sauvages donnent une liqueur acide que plusieurs nomment verjus. La chair des poissons que l'on fait cuire dans ce suc, en devient plus ferme & plus savoureuse; ces sortes de fruits servent à nourrir les bêtes fauves habitantes des bois.

Le suc de Pommes sauvages, mêlé avec la bière, & appliqué à l'extérieur, convient, suivant plusieurs auteurs, dans l'érésipèle, la galle & les inflammations, parcequ'il est très répercussif; il appaise les inflammations des yeux, si on y en instille quelques gouttes: J. Ray le conseille pour les écrouelles.

POPULAGO.

LE POPULAGO, le Souci d'eau ou de marais, est une plante dont la racine est presque horisontale, fibreuse; sa tige est lisse, haute d'un pied; ses feuilles sont grandes, alternes, pétiolées, simples, entières, arrondies, presque reniformes, crénelées; les inférieures sont orbiculaires, portées par des pétioles plus longs; ses fleurs sont pédunculées, axillaires, solitaires, souvent au sommet des tiges, rosacées, ayant cinq pétales ovales, grands, beaucoup d'étamines, cinq ou dix pistils; leur corolle est jaune, quelquefois double; son fruit est formé par cinq ou dix capsules, petites, pointues, comprimées, à double carène, s'ouvrant par la suture supérieure, renfermant plusieurs semences obrondes.

Cette plante se nomme *Populago flore majore.* Tourn. *Caltha palustris.* Linn. Elle croît dans les prairies presque par-tout, près des eaux courantes, & sou-

vent aux pieds des peupliers. On cultive dans les jardins sa variété à fleurs doubles ; pour la multiplier on éclate ses racines durant l'automne, & on les plante à l'ombre dans une terre humide.

Le Souci d'eau a un goût âcre ; il est purgatif, vulnéraire & détersif ; on se sert des feuilles en bain de pieds pour les affections scorbutiques ; sa fleur donne au beurre une couleur jaune.

POULIOT.

Le POULIOT, la Menthe des marais, la Menthe d'eau, est une plante dont la racine est rameuse & rampante ; ses tiges sont glabres, lisses, arrondies, rampantes ; ses feuilles sont pétiolées, ovales, obtuses, presque crénelées ; ses fleurs sont verticillées, disposées en bouquets, au dessous desquelles on trouve des feuilles opposées ; elles ont, de même que les fruits, les mêmes caractères distincts que la menthe ; *voyez Menthe.* On nomme cette plante *Mentha aquatica seu pulegium vulgare.* Tourn. *Mentha pulegium.* Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les lieux humides, aux bords des étangs.

On trouve sur le mont de Cettes, à Maguelone, auprès de Selleneuve & Corpouiran dans le Languedoc, une plante qu'on nomme Pouliot de mer ; elle se nomme *Teucrium capitatum.* Linn. Elle est du genre des Polium. *Voyez art. Polium.*

M. Ray croit que le Pouliot a presque les mêmes qualités que la menthe ; il est pourtant plus âcre & plus amer, & d'une odeur fort pénétrante : on lui attribue une vertu apéritive, emmenagogue, capable de procurer les lochies aux femmes, & d'arrêter les fleurs blanches ; elle est aussi propre pour incifer & atténuer les viscosités adhérentes à la trachée & aux bronches du poumon.

Chesneau donnoit pour l'enrouement avant de se mettre au lit, six onces de la décoction chaude de cette plante, avec un peu de sucre : Schroder pense qu'elle convient dans la jaunisse & l'hydropisie. M. Boyle en recommande le suc pour la toux couvulsive des enfans; on emploie aussi extérieurement sa décoction pour calmer les douleurs de la goutte, pour nettoyer les dents & adoucir les démangeaisons de la peau : M. Palmet, médecin Anglois, prétend que cette plante, lorsqu'elle est encore récente, mise dans un sachet auprès du lit, en chasse incontinent les puces.

POURPIER.

LE POURPIER est une plante dont la feuille est petite, formée comme une raquette, épaisse & charnue, pleine d'eau, sans nulle odeur, d'un verd foncé ou jaunâtre, suivant l'espèce, revêtue en-dessus d'un duvet blanc en forme de neige; sa tige est d'une consistance toute semblable, & on en fait le même usage que de la feuille; elle pousse droit & assez haut, lorsque pressée par les autres, elle est forcée de s'élever; mais placée à l'aise, elle s'élève peu, & ses branches qui se forment en assez grand nombre rampent sur terre; les feuilles sont disposées de deux en deux à l'opposite l'une de l'autre, & de leurs aisselles naissent les secondes branches, qui se divisent en plusieurs petits rameaux, à l'extrêmité desquels se forme un groupe de petites fleurs rosacées, jaunâtres, auxquelles succèdent de petites coques pointues qui renferment la graine. Le Pourpier se nomme *Portulaca latifolia sive sativa.* Pin. *Portulaca oleracea.* Linn.

Il y a trois espèces de Pourpier, le verd, le doré & le sauvage; ce dernier croît en confusion dans la plupart des jardins; il incommode beaucoup les plants de toute

espèce, sans qu'on puisse le détruire; les deux premières espèces se multiplient de graine; mais leur culture est cependant différente, le doré étant délicat, & ne pouvant souffrir le plein air que lorsque les chaleurs commencent, le verd au contraire étant dur: aussi l'élève-t-on sur couche pendant tout l'hiver, & on ne le séme guères en pleine terre.

La première semence se fait sous cloche au mois de janvier; cependant comme le froid peut fort leur nuire, on attend communément que les fortes gelées soient passées, c'est-à-dire, vers la mi-février; on l'enterre avec les petites laitues, la même dose de terreau leur suffit: on séme la graine fort dru, sans l'enterrer, si l'on veut; il suffit qu'elle soit un peu battue avec la main; elle lève fort bien & très-promptement: quand la plante est levée, il faut la tenir bien couverte, car la moindre fraicheur la fait fondre; elle a cependant besoin du soleil; toutes les fois qu'il se montre, il faut découvrir un peu le cul des cloches; on la coupe dès qu'elle a deux feuilles un peu formées; elle est pour lors plus rouge que verte, mais elle fait un tel plaisir, qu'on la met sur toutes les salades nouvelles: on en séme toujours un peu de quinze jours en quinze jours, pour en avoir qui se succède jusqu'à ce qu'on puisse risquer l'autre espèce, qui suivant les années se séme au milieu ou à la fin d'avril, & sous cloche de même; car en pleine terre il faut attendre la mi-mai.

Il n'y a pas plus de précautions à prendre pour ces premières semences sur couche; pour ce qui est du pourpier qu'on séme en pleine terre au mois de mai, il faut le mettre le long d'un mur bien exposé, & dans la terre la plus meuble qu'on puisse trouver; on ajoute à cette terre un peu de terreau pour encore mieux l'ameublir; on la laboure; on la herse bien à la fourche, on donne un coup de rateau dessus, & on séme ensuite; & comme la graine est menue, on fera bien de la mêler pour la répandre avec de la sciure de bois ou de la cendre; la

femaille faite, on bat légèrement la terre avec le dos d'une pelle de bois, & on répand enfuite par-deffus un pouce de terreau le plus également qu'on peut ; on mouille légèrement la place le lendemain, & on continue tous les jours jufqu'à ce que la plante foit levée, à moins qu'il ne pleuve : fi on n'a pas de terreau, il faut herfer la terre avec la fourche après qu'elle eft femée, & la battre enfuite avec la pelle ; mais à moins de la tenir toujours bien mouillée, elle a peine à percer la croute ; & fi on n'a pas des arrofoirs qui répandent l'eau en pluie fine, les arrofemens battent fi fort la terre, que la graine s'étouffe plutôt que de lever.

Dans les mois de juin & de juillet, quand on fait de nouvelles femences, il eft inutile de placer le Pourpier à côté d'un mur ; on le féme en planches où l'on veut ; il réuffit fort bien partout.

Une attention à avoir, c'eft de mouiller le Pourpier tous les jours, & fur-tout en plein midi, quand il commence à être un peu formé ; les arrofemens faits le foir ou le matin, lui ôtent fa couleur dorée, & le rendent verd : on ne féme du Pourpier qu'autant qu'on en a befoin. Pour recueillir la graine de cette plante, on en replante des premières femences qu'on a faites, à un pied de diftance ; on l'arrofe auffi-tôt planté, & on continue de deux en deux jours jufqu'à ce que la graine foit formée ; fa maturité s'annonce aux premières coques qui commencent à fe décaloter, & qui laiffent appercevoir la graine : pour lors il faut arracher les pieds avec ménagement, & avoir un drap prêt pour les recevoir ; on les laiffe quelques jours deffus pour que la graine achève de meurir, en les remuant de temps en temps, & on la frotte enfuite avec les mains, pour la détacher & l'enfermer : elle eft noire, ronde, auffi fine que des grains de fable ; & fe conferve bonne pendant huit à dix ans : d'autres la mettent dans un tonneau bien preffée, avec toutes fes tiges, & l'y laiffent jufqu'à ce que les tiges foient confommées de pourriture ; la

graine se rassemble au fond du tonneau, d'où on la tire, & après l'avoir lavée, on la fait sécher & on l'enferme.

Lorsque le Pourpier est jeune & tendre, on s'en sert pour des salades; on confit encore les tiges au vinaigre de la même façon que les cornichons, *voyez l'art. Concombre*, & on les mange pendant l'hiver en salade.

Cette plante est aqueuse, fade, nitreuse; sa semence a une saveur un peu stiptique: on attribue au pourpier une vertu rafraîchissante, diurétique, froide, vermifuge & narcotique; on prétend que le suc de cette plante est très-bon contre les vers.

On emploie l'herbe & les semences de Pourpier dans la médecine: on fait avec cette herbe des décoctions dans du petit lait; on en tire aussi un sirop & une eau distillée; le sirop se prescrit depuis une once jusqu'à deux; l'eau distillée depuis trois onces jusqu'à quatre; on peut en faire manger aux animaux quelques poignées le matin: on vante beaucoup l'eau distillée de Pourpier, & encore plus le suc de cette plante, dans les fièvres chaudes, pour calmer l'effervescence du sang; elle convient aussi dans les hémorrhagies & les pertes de sang: le Pourpier est encore anti-scorbutique; sa feuille mâchée guérit les ulcères de la bouche, & appaise la soif, de même que la douleur des dents agacées.

Le trop grand usage de cette plante parmi les alimens est dangereux pour ceux qui ont l'estomac foible, & qui ont plus besoin de le réchauffer que de le rafraîchir.

POURPIER DE MER.

LE POURPIER DE MER est un sous-arbrisseau toujours verd, d'un pied & demi de hauteur; sa racine est

ligneufe & rameufe ; fa tige eft pareillement rameufe, cylindrique, blanchâtre, vivace ; fes feuilles font oppofées, blanchâtres, prefqu'ovales, charnues, très-entières, fe terminant à leur bafe en pétiole; fa fleur & fon fruit font femblables aux fleurs & aux fruits d'arroche, *voyez Arroche*. On nomme cette plante *Atriplex maritima angustifolia, five fylveftris*. Pin. *Atriplex portulacoïdes*. Linn. Elle eft pérennelle & croît fur nos côtes maritimes : fes feuilles ont un goût âcre, un peu falé ; elles font ftomachiques, déterfives, anti-fcorbutiques; elles excitent l'appétit. Les Anglois & les Hollandois les font macérer avec les jeunes pouffes dans du vinaigre, & les mangent en falade au lieu de capres & de capucines ; on n'en fait aucun ufage en France.

PRÊLE.

La PRÊLE, la Queue de cheval, la Chaqueue, eft une plante dont la racine eft menue, noire, articulée, rampante ; fa tige qui porte le fruit, eft une hampe furmontée d'un épi qui reffemble à un chaton ; fes tiges ftériles font feuillées ; fes feuilles font verticillées, très-longues, fimples, marquées de quatre cannelures profondes, compofées de plufieurs tuyaux emboîtés les uns dans les autres ; fes fleurs font apétales ; fa fructification eft peu connue ; elle eft difpofée en épi oval, oblong ; fes femences font noires & rudes.

Cette plante fe nomme *Equifetum arvenfe longioribus fetis*. Pin. *Equifetum arvenfe*. Linn. Elle eft pérennelle, & croît dans les terres humides & fablonneufes.

Il y a encore en France d'autres efpèces de Prêle : la première fe nomme *Equifetum paluftre longioribus fetis*. Pin. Elle eft auffi pérennelle, & croît dans les marais & les lieux humides.

La feconde eft connue fous le nom d'*Equifetum paluftre brevioribus fetis*. Pin.

La troisième est l'*Equisetum foliis nudum, non ramosum, sive junceum*. Pin. 16.

La quatrième enfin s'appelle *Equisetum fœtidum, sub aquâ repens*. Pin. 16.

Tous les praticiens tant anciens que modernes, regardent la Prêle comme vulnéraire & astringente; on s'en sert intérieurement, soit en poudre à la dose d'un gros, soit en décoction à la dose de cinq à six onces; on emploie encore son suc à la dose de trois ou quatre onces: on prescrit cette plante dans le crachement de sang, dans les pertes, les hémorrhoïdes, la dyssenterie, & toute sortes d'hémorrhagies; je m'en suis servi avec succès dans des pertes invétérées qui avoient résisté à toutes sortes de remèdes: on conseille aussi dans la phthysie son suc soir & matin à la dose de deux onces, ou sa décoction à celle de trois; elle est pareillement très-bonne pour les hernies.

Dioscoride, avec plusieurs modernes, prétendent qu'elle est diurétique; appliquée extérieurement, elle devient un très-bon vulnéraire: Galien assure qu'elle consolide les plaies les plus profondes, lors même que les nerfs sont coupés. Simon Pauli en a fait usage avec succès dans une plaie du fond de la vessie, qu'il a guérie en associant à cette plante d'autres vulnéraires; il en faisoit boire la décoction au malade, & lui en faisoit donner des lavemens. Quoique ces plaies, suivant Hypocrate & l'expérience commune, soient ordinairement mortelles, celle-ci ne le fut pas: M. Garidel dit en avoir vu aussi deux autres qui se sont parfaitement cicatrisées.

On emploie aussi la Prêle dans les pissemens de pus, les fleurs blanches & les gonorrhées: on donne la décoction de cette plante aux bœufs & aux chevaux, à la dose de deux poignées sur deux livres d'eau, ou on leur en fait manger l'herbe verte. Cette plante est très-pernicieuse aux brebis.

On en fait en plusieurs endroits de petits torchis pour récurer la vaisselle.

PRIMEVÈRE.

LA PRIMEVÈRE, la Primerole, l'Herbe de la paralysie, l'Herbe S. Paul, est une plante dont la racine est fibreuse, écailleuse, rougeâtre ; sa tige s'élève du milieu des feuilles à la hauteur d'un demi-pied, nue, portant ses fleurs en ombelle : ses feuilles sont radicales, sessiles, dentées, sillonnées ; sa fleur est monopétale, en soucoupe, dentelée, à-peu-près semblable à celle de l'oreille d'ours, *voyez Oreille d'Ours* : sa corolle est jaune, quelquefois pâle ; sa semence ressemble aussi à celle de l'oreille d'ours. On nomme cette plante *Primula veris odorata, flore luteo simplici.* Pin. *Primula officinalis.* Linn.

Il y a encore une autre espèce de Primevère qui croît dans les bois, & qu'on nomme *Primula veris, pallido flore.* Clus. L'espèce qu'on nomme *Primula veris, rubro flore.* Clus. vient dans les Alpes. Il y a plusieurs variétés de Primevère, qu'on cultive par la beauté de leur fleur dans les jardins des fleuristes.

On met ces variétés au bas des palissades, & dans les allées où il y a beaucoup d'ombre ; elles y produisent une agréable décoration au printemps ; on transplante ces plantes vers la fin de septembre ; elles se plaisent singulièrement dans une terre forte & substantielle ; mais elles réussissent dans presque toutes les autres, pourvu qu'elles jouissent de l'ombre. Le moyen de se procurer du beau en fait de Primevère, est de semer beaucoup : on doit conserver pour graines les pieds dont la tige est droite, forte & bien garnie de fleurs grandes, très-ouvertes, & de belles nuances : on tient les caisses ou terrines où on les séme à l'exposition du levant : le soleil du midi feroit périr les jeunes plantes à mesure qu'elles sortiroient de terre. Si le printemps

eſt ſec, on les mouille à propos; à meſure que le ſoleil prend de la force, on les rapproche de l'ombre, enſorte que ſucceſſivement il y donne moins longtemps.

Vers la mi mai on peut lever les jeunes plants & les mettre en planches ombragées; on les y eſpace à environ quatre pouces, & on a ſoin de leur donner de l'eau juſqu'à ce qu'ils aient bien repris; il ſuffit enſuite de les entretenir nets d'herbes : à la fin d'août on les met dans d'autres planches expoſées au levant; on les eſpace par rangées à ſix pouces l'une de l'autre; on les mouille quand le temps eſt ſec : ſi ils paroiſſent lents à reprendre, ils y fleuriſſent au printemps de l'année ſuivante.

Les pieds que l'on ôte du voiſinage de ceux dont on veut ménager la graine, ſont bons à garnir d'autres endroits, où ils feront toujours bien; on ne doit pas oublier de les mettre à l'ombre.

Ceux qui promettent beaucoup, & dont on ne veut pas encore avoir de graine, peuvent être levés dès que leur fleur eſt paſſée, & mis en place dans une bonne terre : il faut les laiſſer reprendre ſans leur donner d'eau.

On lévera les Primevères tous les ans pour en éclater les racines, & on renouvellera la terre des planches, pour les empêcher de dégénérer.

Quand la ſaiſon eſt ſéche, il faut arroſer de temps à autre les pieds deſtinés à donner de la graine; ce qui la fait groſſir conſidérablement, & la rend même plus abondante. Cette graine eſt preſque toujours mûre au mois de juin : ſa maturité ſe manifeſte par les couleurs brunes des capſules, & par l'ouverture que l'on apperçoit à leur partie ſupérieure. A meſure qu'elles mûriſſent, on les cueille; on achève de les faire ſécher ſur du papier, puis on les ſerre dans un lieu ſec juſqu'au temps d'en faire uſage.

Les feuilles & les fleurs de Primevère des bois ſe prennent en infuſion en guiſe de thé, ou dans des

bouillons, à la dose d'une petite poignée pour chaque bouillon; les fleurs sont très-agréables en conserve; on en tire par la distillation une eau dont on prend intérieurement depuis quatre onces jusqu'à six.

Cette plante convient dans les rhumatismes, les catharres, les maladies de jointures, les douleurs de nerfs, & même dans la paralysie légère; on la donne comme spécifique pour la paralysie de la langue; elle est aussi narcotique; elle calme les vapeurs & dissipe la migraine & les vertiges des filles en cas de suppression: on vante beaucoup dans la paralysie une fomentation faite avec l'eau-de-vie de froment, dans laquelle on a fait bouillir la Primevère.

Les Suédois mettent les fleurs de Primevère dans le vin, pour le rendre plus agréable. On mange dans plusieurs cantons d'Angleterre les feuilles de cette plante cuites avec les autres herbes potagères, ou crues en salade. On prétend que le suc des fleurs efface les rides & les taches de la peau.

PRUNIER.

LE PRUNIER est un arbre si connu, qu'il paroît presque inutile de le décrire; il a une racine assez longue, peu profonde, ligneuse, tirant sur le noir, & divisée en plusieurs branches; sa tige est médiocrement haute, d'un bois dur, très-beau, d'une couleur rougeâtre: elle est couverte, de même que ses rameaux, d'une écorce brune, quelque peu cendrée, d'où découle très-souvent une espèce de gomme fauve, approchant de la couleur blanche, transparente, douceâtre, & d'une saveur insipide: ses feuilles sont vertes, lisses, oblongues, pointues, dentelées légèrement sur leurs bords, un peu moins grandes que celles du pommier, astringentes & amères: sa fleur est blanche; elle paroît avant

la feuille ; elle eſt compoſée de cinq pétales arrondis, ouverts, diſpoſés en roſe, ſoutenue par un calice diviſé pareillement en cinq parties, ayant en ſon milieu vingt-cinq à trente étamines, & un bouton ou piſtil, qui ſe change, après que la fleur eſt paſſée, en un fruit rond ou oval, avec une fente longitudinale, d'abord verd, enſuite blanc ou rouge, ou purpurin, charnu, d'un goût doux & agréable, attaché à une queue plus ou moins longue, contenant dans ſon milieu un noyau oſſeux, applati, arrondi, pointu par les deux bouts, dans lequel on trouve une petite amande oblongue & amère. Cet arbre fleurit au printemps ; ſon fruit qu'on appelle Prune, mûrit pendant l'été : il ſe nomme en botanique *Prunus.* Linn. *Gen. plant.* 473. *Prunus ſativa.* Officin. chez les Grecs, *Coccimelea.*

Il n'y a preſqu'aucun jardin dans la France où l'on ne trouve quelques Pruniers. Quoiqu'en général on n'en connoiſſe que de deux eſpèces, nous ſommes cependant obligés avec Jean Bauhin, d'en admettre de pluſieurs ſortes, différens les uns des autres par la figure, la groſſeur, la ſubſtance, la couleur & la ſaveur de leurs fruits. Ray & Schvuneckfeldt, prétendent que les différentes eſpèces de Prunier qu'on remarque, ne ſont que des variétés de la même eſpèce, provenant de quelques accidens, ſoit de la culture, ſoit de la ſemence ; & la raiſon qu'ils en donnent, c'eſt qu'il paroît tous les jours de nouvelles Prunes inconnues aux anciens. Cette preuve, quoiqu'aſſez vraiſemblable, ne nous a pu déterminer à embraſſer leur ſentiment : nous trouvons dans les Pruniers une différence ſi marquée, qu'il nous paroît plus plauſible d'en reconnoître de pluſieurs eſpèces.

Les principaux & ceux qu'on cultive par préférence, ſont 1.° le gros Damas violet de Tours. *Prunus fructu magno dulci, atro, cæruleo.* Tourn. 622. *Pruna magna, dulcia, atro cærulea.* Pin. 433. *Pruna Damaſcena.* Lugd. *hiſt.* 314. Il charge beaucoup, & produit un fruit qui ſe détache facilement du noyau.

2.º Le Perdrigon de Cernay, ou le double-Damas, ou le Passe-velours. *Prunus fructu ovato, maximo, flavo.* Tourn. 622. *Pruna subrotunda, flavescentia, Pruna Domini, Parisiensium.* Les Parisiens ont donné le nom de Prunes de Monsieur aux fruits de cet arbre.

3.º Le Prunier Sainte-Catherine. *Prunus fructu cereæ coloris.* Tourn. 622. *Pruna coloris cerea ex candido in luteum pallescentis.* Pin. 443. *Pruna cerea, sive cereola.* Tab. Icon. 991. *Pruna Sanctæ Catharinæ vulgo.* Le fruit que nous donne cet arbre est blanc, gros & plus plat que long: il quitte son noyau difficilement, & on ne doit le cueillir que lorsqu'il a acquis les rides & la maturité de la vieillesse.

4.º Le Damas gris. *Prunus fructu maximo, rotundo, flavo, & dulci.* Tourn. 622. *Pruna rotunda, flava, dulcia, mali amplitudine.* Pin. 443. *Pruna rubicunda instar mali Armeniaci.* Sa Prune porte le même nom; on la nomme Prune d'abricot, ou Abricotée; elle est blanche, grosse, ronde, & acquierr par le temps un petit rouge qui la rend beaucoup ressemblante à un abricot; elle est d'un goût exquis & relevé.

5.º Le Prunier de Brignole, ainsi nommé du lieu où il est le plus commun. *Prunus Brignonensis fructu suavissimo.* Tourn. 623. *Pruna ex flavo rufescentia, mixti saporis, gratissima.* Pin. 443. Son fruit est d'un petit rouge clair, tirant un peu sur le jaune, & d'une chair ferme: si on en croît Pena & Lobel, la Prune de Brignole l'emporte pour la bonté sur les Damas de Tours, autrefois si vantés.

6.º Le Prunier de Reine-Claude. *Prunus fructu majori, virescente, suavissimo,* Jussieu. *Pruna Claudiana vulgo.* Il produit un fruit du même nom, connu à Tours sous le nom de Prune d'Abricot verd, & à Vitri-sur Seine sous celui de Dauphine. On peut regarder la Reine-Claude comme la reine des Prunes, quoiqu'elle ne soit pas d'une figure bien belle; elle est toujours de couleur verte, quelquefois fouettée de rouge, lorsqu'on

a eu ſoin de la découvrir dans le temps de ſa maturité, ainſi qu'il ſe pratique pour la pêche. Cette Prune eſt ſi vantée à Paris, qu'on l'y envoie pat préſent dans des coffrets garnis de coton.

7.° Le Mirabellier. *Prunus fructu parvo, ex viridi flaveſcente.* Tourn. 623. *Pruna Mirabilia vulgo, ſeu mirebella.* Le Mirabellier charge beaucoup; il nous donne un fruit d'un goût exquis & ſucré, ſe dérachant facilement du noyau, & ſemblable à une eſpèce de petit Damas-blanc. On eſtime beaucoup la Mirabelle qui vient aux environs de Merz.

8.° Le Prunier de Damas, ou petit Damas noir. *Prunus fructu parvo, dulci, atro, cæruleo.* Pin. 443. *Pruna Damaſcena noſtratia.* Bellon. Sa Prune eſt ronde, charnue, médiocrement groſſe, couverte d'une peau noire, ayant une chair rougeâtre, ſucculente, agréable au goût, & qui ſe détache ſans peine du noyau. C'eſt l'eſpèce la plus uſitée en médecine.

9.° Le Damas noir. *Prunus fructu magno, craſſo, ſubacido.* Tourn. 622. *Pruna magna, craſſa, ſubacida.* Pin. 443. Le mérite de cette Prune, c'eſt de mûrir après les autres.

10.° Le Perdrigon. *Prunus fructu nigro, carne durâ.* Tourn. 622. *Pruna Perdigona.* Lugd. 314. Sa Prune eſt aſſez bonne.

11° Le Perdrigon violet. *Prunus fructu magno, è violaceo rubente, ſuaviſſimo, ſaccharato.* Tourn. 622. Sa Prune eſt un peu longue & excellente au goût.

12.° Le Prunier de l'Impératrice. *Prunus fructu magno, e violaceo rubente, ſerotino.* Son fruit a le même nom: on l'appelle en Flandre Prune d'Alteſſe; il mûrit fort tard; ſa chair eſt jaune & fait plaiſir à la vue. Il y a une ſi grande multitude d'eſpèce de Pruniers, que ſi nous voulions les rapporter, ils ne pourroient être compris dans un article. Nous avons l'Impériale jaune & rouge, la Ceriſette, l'Iſle verte, & quantité d'autres qui méritent encore une place honorable ſur nos tables.

M. Marchand, de l'Académie Royale des Sciences, présenta à sa compagnie en 1735 une Prune sans noyau, qu'il nomme *Prunus sine nucleo, amygdalâ segmento circuli osseo, comitata. Acta Acad. Scienc.* 1735. Nous allons rapporter ici, d'après M. Marchand, la description de cette Prune. Elle mûrit vers la fin du mois de juillet; sa surface est fraîche & fleurie; elle est à-peu-près de la grosseur, de la couleur & de la saveur du damas noir; elle a en quelque façon la figure d'un petit œuf, légèrement marquée, suivant sa longueur, d'un sillon peu apparent. On l'ouvre facilement, étant ferme & solide, ainsi que les bonnes espèces de Prunes; la chair ou pulpe a une légère teinte rougeâtre, sur un fond de couleur verd pâle, au milieu de laquelle on ne trouve jamais qu'une simple amande, de figure oblongue; mais ronde dans cette longueur, & nullement platte, comme les amandes ordinaires, dont le diamètre a quatre lignes d'épaisseur dans le milieu, sur cinq à six lignes de longueur, un peu terminée en pointe obtuse. Cette amande est couverte d'une peau roussâtre en dehors, rayée de fibres parallèles à sa longueur, rude au touchet, plus pâle & lisse en dedans, & sous cette peau on trouve une pellicule fort blanche, claire, fine & transparente. La chair de l'amande contenue sous cette pellicule est aussi fort blanche, dure & luisante, & étant ouverte en deux lobes, l'on y voit ainsi que dans les autres espèces d'amandes, le germe ou radicule par lequel les arbres produisent leur végétation. Cette amande a la saveur & l'odeur des amandes de Prunes & autres fruits à noyau, qu'on appelle communément odeur & saveur d'amande amère, & sa peau rayée est environnée de la pulpe ou chair du fruit, laquelle est un peu adhérente à cette même peau, mais infiniment moins qu'elle ne l'est dans les espèces de Prunes qui ne quittent point le noyau. Une chose encore plus particulière à remarquer dans ce fruit, c'est qu'on y trouve toujours,

uniquement d'un seul côté de chaque amande, un petit corps que M. Marchand nomme portion ou segment de cercle, à cause de sa figure courbée en faucille, très-dur & osseux, tantôt plus, tantôt moins crénelé de petites dents aiguës sur sa partie convexe, gros d'une ligne de diamètre, sur six à huit lignes de longueur, sans être nullement adhérent à l'amande.

L'on doit observer qu'il faut ouvrir le fruit à l'endroit du petit sillon qui paroît légèrement sur sa surface, pour voir le segment du cercle dans sa position naturelle, toujours régulièrement situé à gauche, entre l'empattement de la queue du fruit & le haut de l'amande; sa partie inférieure finissant à l'extrémité ou pointe de l'amande, est d'ailleurs fort enveloppée de la pulpe du fruit sans y être attachée; ce qui est particulier à cette Prune.

Je ne prendrai, dit M. Marchand, aucun préjugé sur cette derniere partie, que je ne soupçonne pourtant pas inutile dans le fond; nous ajouterons avec lui que l'arbre qui portoit ce fruit étoit plus gros que la jambe; qu'il étendoit fort ses branches, ayant porté de ces mêmes fruits depuis environ vingt années; & qu'étant alors sauvageon, il fut greffé d'une espèce de Prunier portant des fruits sans noyau; mais qu'on ne sçait point autrement l'origine de cette premiere espèce, ni de celui-ci: d'ailleurs M. Marchand n'a rien remarqué de particulier, ni dans la structure de sa fleur, ni dans ses autres parties.

Une chose embarassante, comme l'observe M. Marchand, c'est qu'on ne sçait point jusqu'aprésent, qu'on ait trouvé par l'opération de la greffe, ni par aucune autre préparation, le moyen de priver le Prunier de la partie ligneuse ou noyau, qui ordinairement enveloppe l'amande de son fruit, ni qu'on ait dépouillé d'autres arbres fruitiers de cette même partie ligneuse, quoique par le moyen de la greffe l'on change, pour ainsi dire, la nature d'un arbre en un autre arbre. Ce

ſçavant académicien, après avoir bien diſcuté le fait, finit par dire, que la nature, par un effet de ſon immenſe fécondité, a voulu nous donner un arbre qui tint le milieu entre les arbres à noyau & les arbres à pepin ; on en a cultivé pendant fort longtemps un pareil dans le jardin royal des Plantes de Pont-à-Mouſſon.

Le Prunier ne demande pas grande culture ; il vient aiſément par-tout, & ſe plaît dans toutes ſortes de terre ; il croît cependant mieux & charge plutôt dans une terre ſèche & ſabloneuſe, que dans une terre forte & humide. Il réuſſit également à toute ſorte d'expoſitions : il ſe multiplie par la greffe, le noyau & les rejets qui naiſſent de la principale racine. On le greffe en fente, ou en écuſſon, ſur pommiers, pêchers & amandiers. Les meilleurs ſujets pour recevoir la greffe, ſont ceux qui viennent aux pieds des Damas noirs; ils durent plus long-tems : on peut ſe diſpenſer de greffer la Ceriſette, la Sainte-Catherine, & pluſieurs autres. Leurs rejets ſont francs. Dans les mémoires de l'Académie Royale des Sciences de 1704. M. Lémeri rapporte qu'un de ſes amis, curieux du jardinage, ayant enté ſur un coignaſſier une branche de Prunier, plia la greffe en arc, & en fit entrer la pointe dans un autre endroit du coignaſſier ; après quoi il fit avec de la terre glaiſe ce qu'on appelle des poupées, aux deux bouts de cette greffe. Elle prit par les deux bouts, & jetta des branches garnies de feuilles, qui produiſirent dans leur temps des prunes de l'eſpèce de celles que portoit le prunier, & d'un goût fort approchant ; mais celles qui étoient ſorties de la pointe de la greffe, n'avoient pour noyau qu'un pepin gros comme celui du raiſin, & fort dur ; au lieu que les prunes ſorties du bout d'enbas avoient un noyau à l'ordinaire.

On élève ordinairement le Prunier en plein vent; quelquefois en buiſſon & en eſpalier : ſon fruit eſt beau en eſpalier. Le plein vent ne convient pas au Prunier

Sainte-Catherine, parce que sa Prune est trop sujette à être abattue par le vent.

Le journal économique de l'année 1744, rapporte une méthode pour conserver en hiver un Prunier verd & frais, avec ses feuilles & ses fruits, au milieu d'un jardin ou d'un champ; nous allons transcrire ici cette méthode.

Choisissez, dit l'auteur de ce journal, dans votre verger un Prunier bien chargé de fruits; entourez-le d'un treillage de bois formé de lattes & de contre-lattes & couvert de même : couvrez ce treillage de foin bien sec, & de l'épaisseur de huit à dix pouces, & même davantage; de manière que tout le treillage ne ressemble qu'à un tas de foin. Il faut observer que les Prunes du Prunier choisi pour cette opération, ne soient pas entièrement mures, mais qu'elles commencent seulement à devenir un peu bleues; on laissera au bas du treillage une ouverture à pouvoir passer le corps, laquelle on fermera d'une ou de deux planches, que l'on couvrira de foin comme le reste de l'ouvrage. S'il tombe de la neige sur le foin, il ne faut pas l'ôter; parce que la neige concentre la chaleur intérieure, qui maintient la fraîcheur & la verdure de l'arbre, & au moyen de laquelle les Prunes parviennent peu-à-peu à leur parfaite maturité : de manière qu'au milieu de l'hiver vous pouvez, en entrant dans le treillage, cueillir des Prunes toutes fraîches avec des rameaux verds, dont la vue surprend aussi agréablement que les fruits mêmes. L'étonnement seroit bien plus grand, si avant de conduire quelqu'étranger dans votre verger, vous faites ôter le foin & le treillage qui cachent votre Prunier, pour lui montrer l'arbre en cet état de fraîcheur au milieu de la plus rude saison.

Le Prunier a ses insectes qui lui sont propres; il s'y nourrit un puceron, qu'on appelle puceron de Prunier; & une chenille à brosse, qui a seize pattes, qui est velue & a le long du dos des broches-blanches, entre deux

longues aigrettes aux deux côtés de la tête, & une sur la queue, de couleur noire; les poils de ces aigrettes sont longs & se terminent en bouton par le bout; cette chenille se change en une phalène qu'on nomme l'étoilée, *Phalena pectinicornis elinguis, alis rotundatis, fusco ferrugineis superioribus macula alba anguli-ani fœminâ aperâ*. Linn. *Faun. Suec.* N.° 827. Le mâle de la phalène étoilée a ses antennes grandes, noires & pectinées; ses aîles sont arrondies, & il les porte un peu étendues; les supérieures sont en dessus d'un fauve nébuleux, taché & ondé de brun, avec une tache blanche arrondie & apparente vers l'angle de l'aîle qui touche l'anus. Le dessous des aîles, ainsi que les aîles inférieures, est d'un jaune un peu roux. La femelle a ses antennes pectinées, & de couleur cendrée; elle n'a pas d'aîles, mais seulement des moignons d'aîles attachés à un corps gros & court; en sorte qu'on ne la prendroit jamais pour une phalène.

Le bois de Prunier est fort recherché par les ouvriers, sur-tout lorsqu'il est vieux; on prétend qu'il faut le tremper dans une lessive de chaux pour rendre les nuances plus belles. On en fait de très-beaux ouvrages de marqueterie: c'est la raison pour laquelle les tourneurs en font si grand cas. Les feuilles sont d'usage en médecine; elles sont rafraîchissantes, dessicatives & astringentes: on les emploie en gargarisme, pour les inflammations du gosier.

Les fruits du Prunier sont humectans, rafraîchissans, émolliens & un peu laxatifs; ils appaisent la soif & donnent de l'appétit; ils conviennent parfaitement aux jeunes gens & aux tempéramens bilieux & sanguins; mais ils sont nuisibles aux vieillards, aux pituiteux, & à ceux qui, par la foiblesse de l'estomach, ont de la peine à digérer; car ils leur occasionnent souvent la dyssenterie: on remarque même que cette maladie est fort commune chez le peuple, de même que les fièvres putrides, lorsque l'année abonde en Prunes; parce que la

plupart en mangent avec excès, & en font leur principale nourriture : ajoutez que les Prunes sont d'ordinaires véreuses, par conséquent de mauvaise qualité, & capables de produire dans les premières voies une saburre visqueuse, qui peut dégénérer en maladies très-dangéreuses. On doit donc en user modérément : on les mange crues ou confites. Pour les avoir bonnes, il faut les choisir grosses, bien nourries, saines, mûres, nouvellement cueillies avant le lever du soleil, d'un goût & d'une odeur agréables : on les confit au liquide & au sec ; on prend, par exemple, six livres de Prunes des plus belles, qui ne soient point véreuses ; telles que des Perdrigons, des Mirabelles, des Reines-Claudes & des Isles vertes ; on les pique avec une épingle en plusieurs endroits ; on les met ensuite dans l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles deviennent molles ; après quoi on les jette dans de l'eau fraîche ; on les retire ; on les égoute sur un tamis ; pendant ce temps on a soin de faire cuire quatre livres de sucre à la plume ; on les met dedans ; on leur fait prendre cinq ou six bouillons, & on les ôte du feu, jusqu'à ce qu'elles soient réfroidies, & qu'elles aient jetté leur eau ; on les remet sur le feu ; on les fait cuire jusqu'à perlé, & on les range dans des pots. Pour les confire à demi-sucre, on ne prend que deux livres de sucre pour quatre livres de fruits : on faire cuire le sucre à perlé ; on met les Prunes dedans, & on leur donne un bouillon ; on les retire ensuite du feu pour les laisser réfroidir & jetter leur eau ; après quoi on les y remet, & on les y fait cuire jusqu'à perlé ; étant bien cuites, suivant les règles de l'art, on les met dans une terrine pour les laisser vingt quatre heures dans l'étuve : on les égoute de leur sirop ; on les poudre légèrement de sucre fin ; & enfin on les fait sécher à l'étuve. La ville de Metz est très-renommée par ses confitures de Mirabelles, qu'elle envoie dans toutes les provinces de la France, & même dans les royaumes étrangers. On fait aussi sécher les Prunes pour les conserver en hiver ;

& pour lors elles changent de nom, & se nomment Pruneaux. On estime beaucoup les Pruneaux de Tours & de Bordeaux. Les meilleurs Prunes pour sécher sont les Damas, le Perdrigon, la Mirabelle & la Sainte-Catherine. Elles doivent être bien mûres, prêtes à tomber de l'arbre par maturité. On les range sur des claies, l'une auprès de l'autre; on les met ensuite dans un four médiocrement chaud; on les y laisse tant qu'il y a de la chaleur; après quoi on les retire pour les retourner, afin de les faire sécher en tous sens: on réchauffe le four, & toujours modérément; on y remet les mêmes Prunes; ce qu'on réitère jusqu'à ce qu'elles soient entièrement seches; on les laisse réfroidir, & on les renferme pour l'usage. Dans les pays chauds, on les sèche au soleil. Les Pruneaux sont d'un grand secours pour le carême; ils ont les mêmes vertus que les Prunes: pour être bons ils doivent être charnus, mollets & de bon goût. Leur décoction, principalement celle de petit Damas noir, sert souvent de base aux infusions purgatives, sur-tout pour les enfans.

Les Prunes entrent dans l'électuaire diaprun, d'où il a été ainsi appellé; il est simple ou composé: le simple se fait avec la pulpe de Prunes de Damas, la casse, les tamarins & la semence de violette; il s'ordonne à la dose d'une once, & même plus, dans les cas où il faut amollir les intestins & relâcher doucement le ventre: on ajoute la diagrède dans le composé; la dose en est de six gros au plus.

La gomme des Pruniers & des Prunes est humectante, apéritive, diurétique, vulnéraire, propre pour la pierre, la colique néphrétique & la galle, prise intérieurement en poudre ou en mucilage; mais on s'en sert très-rarement. Suivant Lémeri, on emploie cette gomme pour friser les cheveux. Les marchands ont la méthode de la mêler avec de la gomme arabique, à laquelle elle est ressemblante, tant en couleur qu'en vertus.

Avant de finir cet article, il faut dire un mot du Prunellier, qui est le Prunier sauvage. Cet arbuste, connu en Provence sous le nom d'*Agranas*, & en Languedoc sous celui d'*Agruneles*, est épineux, sa racine est noire, ligneuse & traçante, de laquelle s'élevent, à la hauteur de sept à huit pieds, des rameaux durs, tortueux, couverts d'une écorce grise & rougeâtre; ses feuilles sont oblongues & légérement crénelées sur les bords; ses fleurs naissent avant les feuilles & sortent plusieurs ensemble des tubercules des rameaux; elles sont blanches, disposées en rose, composées de cinq pétales, d'un goût amer & d'une odeur agréable; leur calice est pareillement divisé en cinq parties, au milieu duquel on remarque un stile verd, environné d'étamines blanches, plus petites & garnies de sommets d'un jaune de safran foncé. Lorsque la fleur est passée, il lui succéde un fruit rond, dur, charnu, bien nourri, gros comme un grain de raisin, qui, avant sa maturité, est d'une couleur de verd de mer, & ensuite d'un bleu foncé, quand il est parvenu à sa parfaite maturité. Ce fruit s'appelle Prunelle; il renferme un noyau semblable à celui de la cerise, mais plus petit, garni au-dedans d'une amande. Les Botanistes nomment cet arbre *Prunus sylvestris*. Pin. *Acacia nostras sive Germanica.* Offic.

Le Prunier sauvage fleurit ordinairement au mois d'avril; son fruit est mûr au commencement d'octobre; les haies & les buissons sont dans toute la France, pour la plus grande partie, fournis de cet arbuste; il y croît parfaitement bien sans aucune culture.

M. de Réaumur, de l'Académie Royale des Sciences, allant de Saumur à Thouars au mois de juin 1711, remarqua dans toute une étendue de cinq lieues de chemin, que les Pruniers sauvages qui devoient avoir alors de petites Prunes rondes de la grosseur d'un pois, comme ils en avoient effectivement, en avoient tous à-peu-

près autant d'une grandeur & d'une figure différentes: elles étoient ovales, fort semblables à de jeunes amandes; plusieurs, dans le sens de leur grande longueur, étoient une fois & demie plus longues que les fruits naturels & ordinaires : leur couleur étoit aussi d'un verd moins foncé & tiroit sur le jaunâtre. Les cinq lieues passées, M. de Réaumur chercha inutilement de semblables Prunes pendant vingt-cinq lieues de chemin, quoiqu'il y eût des mêmes Pruniers en abondance dans l'étendue où se trouvoient les Prunes irrégulières ou monstrueuses; les autres arbres n'avoient point de fruits qui le fussent. C'est une chose assez singulière que ce mélange presqu'égal de fruits naturels & de fruits monstrueux, sur une seule espèce d'arbres, pendant tout un si long chemin, & pendant ce chemin seulement. M. de Réaumur en rapporte la cause à quelque pluie d'orage, chargée peut-être de sels particuliers, qui n'avoit tenu que cinq lieues, qui avoit introduit dans les Pruniers des sucs plus abondans & plus nourrissans qu'à l'ordinaire, & avoit trouvé la moitié de leurs fruits en état d'en profiter; au-lieu que ceux des autres arbres n'étoient pas alors dans cette disposition.

On remarque sur le Prunellier un insecte qu'on nomme la melolonte, quadrille à corcelet noir. *Melolontha coleoptris rubris, maculis quatuor nigris, thorace nigro.* Geoff. 195. En-dessous cette mélolonte est noire & chargée de quelques petits poils, qui vus dans un certain jour, paroissent soyeux & un peu blancs; ses pattes, ses aîles, sa tête, ses antennes, son corcelet & son écusson sont noirs & un peu luisans; les étuis seuls sont d'un rouge un peu jaune, avec deux taches noires sur chacun; l'une plus petite & plus ronde vers le haut de l'étui, à son angle extérieur; l'autre plus grande & comme transversale, presqu'au milieu de l'étui, tirant un peu vers le bas : les antennes formées en scie sont assez courtes, & n'égalent guères le corcelet en longueur.

On remarque encore souvent sur le Prunellier, de même

même que sur l'aube-épine & le bois de sainte-lucie, une chenille velue, noire, chargée de poils courts, qui partent immédiatement de son corps; ces poils blancs & jaunes, forment de chaque côté du corps une espèce de bande de la même couleur. Cette chenille se change en un papillon blanc, tant en-dessus qu'en-dessous, dont les nervures seules sont noires & s'élargissent un peu au bord des aîles supérieures. Les nervures noires sur un fond blanc, font ressembler ce papillon à une gaze; aussi l'appelle-t-on le gazé. *Papilio alis rotundatis albis, venis nigris.* Geoff. 71.

L'écorce & les feuilles du Prunellier sont rafraîchissantes, dessicatives & astringentes. Elles sont d'un grand usage dans les cas d'hémorragies & de flux. Elles entrent dans la composition de l'onguent de la Comtesse. Les fleurs sont laxatives, lorsqu'elles sont recentes; on les infuse dans du petit-lait, pour purger les sérosités scorbutiques. Wittrehius conseille comme un bon purgatif le sirop qu'on en fait après plusieurs infusions. Ce sirop approche de la nature du sirop de roses; on l'ordonne à la dose d'une once, mêlé avec d'autres purgatifs. Schroder en parle aussi. S. Pauli rapporte que les fleurs mêmes desséchées & mêlées dans de la bière chaude, lâchent le ventre. Tragus en recommande l'eau distillée pour la pleurésie & les oppressions de poitrine. M. Chomel en a plusieurs fois éprouvé le succès dans les mêmes maladies. Il faisoit macérer les feuilles pendant deux jours dans de bon vin, ensuite il les faisoit distiller au bain-marie. L'esprit qu'il en tiroit est un excellent sudorifique; il l'ordonnoit intérieurement à la dose de quatre ou cinq onces, & toujours heureusement. Les Prunelles bien mûres ont la vertu de lâcher le ventre, quoique Matthiole ait prétendu le contraire, en attribuant à toutes les parties du Prunier sauvage la vertu astringente: elles ont néanmoins cette vertu, lorsqu'elles ne sont pas mûres; aussi les em-

ploie-t-on alors pour resserrer, dans les cours de ventre & les dissenteries : c'est pourquoi on les donne dans ces cas, confites avec du miel. Le vin de Prunelles a la même vertu ; on le ptescrit aussi dans les règles immodérées.

Jean Bauhin dit que dans l'Alsace on fait sécher de ces Prunes au four, qu'on les fait ensuite fermenter avec du moût ou de la bière, & qu'on se procure par-là un vin ou de la bière également agréable & utile dans toutes les maladies dans lesquelles il s'agit de resserrer. Suivant Matthiole, la décoction des feuilles & des racines de Prunier sauvage est très-bonne pour les ulcères de la bouche & de la gorge. On tire de ces mêmes fruits, par expression, un suc qui appaise l'inflammation des yeux. Quand on le fait cuire & épaissir en consistance d'extrait, il s'appelle *Acacia recentiorum*, ou *Germanorum*, parce qu'on le substitue ordinairement au véritable acacia des anciens ou d'Egypte, dans les cas qui demandent des astringens & des rafraîchissans: il est cependant plus acide, par conséquent il doit être plus rafraîchissant & plus astringent ; mais il contient beaucoup moins d'huile : il ne peut donc pas si bien tempérer l'acrimonie des humeurs, que le vrai acacia d'Egypte.

Quand on l'ordonne dans les flux & les hémortagies, c'est ordinairement à la dose d'un gros, sous la forme de bol, ou délayé dans quelque potion. On le mêle utilement dans les gargarismes pour l'angine, aussi-tôt qu'elle commence. Pour être bon, il faut qu'il soit bien sec, dur, pésant, noir, brillant en dedans, assez semblable au suc de réglisse qu'on débite chez les marchands droguistes, d'un goût acide & austère. On nous l'apporte communément d'Allemagne, enfermé dans des vessies.

Etmuller rapporte que du suc des fruits encore verds, on tire, par la distillation au bain-marie, un vinaigre

très-fort. On ordonne aux animaux, suivant M. l'abbé Rosier, le fruit en décoction à la dose de deux poignées dans deux livres d'eau.

La gomme de cet arbrisseau, dit M. Ray, après avoir été détrempée dans du vinaigre, guérit les dartres en l'appliquant dessus.

PTARMIQUE.

LA PTARMIQUE, la Pyretre sauvage, l'Herbe à éternuer, est une plante dont la tige s'étend à la hauteur d'environ trois pieds, ronde, ferme, rameuse, garnie de feuilles vertes-brunes, luisantes, assez longues, dentelées sur leurs bords, finissant en pointe, d'un goût acre & comme brûlant. A l'extrémité de cette tige se trouvent plusieurs rameaux qui soutiennent des fleurs blanches, disposées en parasol, approchant de celles de la mille-feuille, mais beaucoup plus grandes; dont le disque est formé de plusieurs fleurons fort entassés, & partagés en cinq segmens pointus; & la couronne de demi-fleurons découpés en croix; portés sur des embryons, & contenus dans un calice moëlleux. Ces embryons se changent dans la suite en de petites graines menues. La racine de la plante est dure & fibreuse. Les Botanistes la nomment *Ptarmica, dracunculus pratensis, offic. Ptarmica vulgaris, folio oblongo serrato, flore albo.* Tourn. 496. *Achillea foliis lanceolatis acuminatis argute serratis.* Linn. *Sp. plant.* 871.

Cette plante croît aux lieux herbeux, ombrageux, aux bords des rivières: on en voit en quantité aux environs de Nancy, dans les prairies qui sont sur la Marche, en allant à Metz; dans le Lyonnois; dans plusieurs endroits de la forêt d'Orléans; à Estampes dans un pré qui est à la gauche & environ à moitié chemin de la porte S. Gilles aux Potereaux; à l'Esperon dan

le Languedoc, dans la Provence, dans l'Alsace, & même aux environs de Paris.

On trouve encore en France deux autres espèces de Ptarmique, ou Herbe à éternuer: la première est à fleurs doubles, *Ptarmica vulgaris pleno flore, Clus. hort.* 12. Tourn. 496. *dracunculus pratensis flore pleno.* Pin. 98.

La seconde est odorante, à fleurs jaunes, *Ptarmica lutea suaveolens.* Tourn. 497. *Ageratum foliis serratis.* Pin. 221. On en trouve au bord de la mer, dans le Languedoc, dans un endroit appellé le Moussard, dans la Provence, vis-à-vis la chapelle de S. Marc, dans les prairies de Valabre; elle est connue sous le nom d'Eupatoire de Mesué.

Rien n'est plus propre à exciter l'éternuement que les feuilles & les fleurs de Ptarmique, séchées, & mises en poudre dans le nez; elles produisent le même effet lorsqu'elles sont fraîches & broyées entre les doigts; on s'en sert rarement pour cette fin: sa racine mâchée appaise la douleur des dents. On prétend que ses feuilles vertes, pilées & appliquées sur les contusions, sont fort bonnes pour guérir les meurtrissures. Plusieurs ont la méthode de les mêler dans les salades, pour servir de correctif.

La Ptarmique à fleurs doubles, ou le Bouton d'argent, est très-estimée dans les parterres. L'*Eupatoire de Mesué* étoit très-vanté par cet auteur pour les maladies du foie & pour les obstructions. L'huile d'olive dans laquelle on a fait infuser cette plante, est bonne pour faire mourir les vers: on en frotte le nombril des enfans avec du coton qui en est imbibé, & on le laisse quelque temps sur cette partie. Cette dernière plante a donné le nom au sirop & aux trochisques d'Eupatoire du même auteur.

Garidel soutient que la semence de cette plante est excellente pour tuer les vers: il rapporte, d'après Simon Pauli, la composition d'une poudre qui est un bon

vermifuge. Prenez, dit cet auteur, de la corne de cerf préparée philosophiquement, de la racine de fougère, de chacune deux gros; de la coralline, de la semence contre les vers, de celle de l'eupatoire de Mesué, de chacune un gros; de la myrrhe choisie, du bois d'aloës, des fleurs de soufre, de chacun demi-gros; du sel fixe de nitre preparé, trois gros; mettez le tout en poudre & le mêlez: la dose est d'un gros pour les adultes, que l'on fera prendre dans quatre ou cinq onces d'eau de chien-dent ou de pourpier.

PULICAIRE.

LE PULICAIRE, l'Herbe aux puces, le Psyllium, est une plante dont la racine est simple, blanche & fibreuse, d'où s'élèvent une ou plusieurs tiges d'un pied & plus; droites, velues, rondes, fermes, rameuses depuis le bas jusqu'au sommet; en quoi elle diffère spécialement des plantains: ses feuilles sont allongées, dentelées & recourbées; ses fleurs sont axillaires, en épis longs & étroits; elles ont les mêmes caractères que celles des plantains, *voyez art. Plantain*; ses semences sont applaties. Cette plante se nomme *Psyllium Dioscoridis col indicum foliis crenatis*. Pin. *Plantago Cynops*. Linn. Elle est annuelle, & croît dans les provinces méridionales de la France.

On y en trouve encore une autre espèce, qu'on nomme *Psyllium majus supinum*. Pin. *Plantago Psyllium*. Linn.

La semence de la Pulicaire, est la seule partie qui soit d'usage en médecine; on en tire un mucilage avec l'eau de rose, de pourpier, ou de plantain, très-propre pour arrêter le crachement de sang, la dyssenterie, & pour adoucir l'inflammation des yeux & les excoriations du palais, de la luette, & des autres parties. Tous les modernes pensent que ce mucilage est rafraî-

chissant & adoucissant : Schroder le conseille dans les lavemens contre le tenesme, la dyssenterie & l'inflammation des reins. Prosper Alpin rapporte qu'on s'en sert en Egypte contre les fièvres ardentes. On emploie tous les jours avec succès contre l'ardeur d'urine l'eau où on a fait infuser pendant la nuit la graine de *Psyllium.* Chesneau fait grand cas de ce mucilage pour les inflammations des yeux, sur-tout si on le mêle avec celui de graine de coing, tiré avec l'eau de rose ou l'eau de plantain, y ajoutant un peu de camphre & un blanc d'œuf battu.

Un frontal fait avec le mucilage de graine de *Psyllium*, tiré à l'eau de rose & animé d'un peu de vinaigre, est très-bon pour les rhumes de cerveau ; on fait tirer le même mucilage par le nez, après l'avoir délayé avec le sucre de poirée & l'eau de rose. Cette graine donne le nom à l'électuaire *de Psyllio*, dans lequel elle sert plutôt pour adoucir l'acreté des purgatifs, qui sont la principale vertu de cette composition, que pour en augmenter l'effet.

Boerrhave soupçonne l'Herbe aux Puces d'être un poison, donnée à forte dose ; ce qui est sûr, c'est que cette plante est très-dangereuse aux chèvres. Quand on prescrit sa décoction aux animaux, c'est toujours à la dose de deux onces.

PULMONAIRE.

LA PULMONAIRE est une plante, dont la racine est blanche, garnie de grosses fibres, nouée, empreinte d'un sel visqueux, d'où naissent plusieurs feuilles oblongues, couvertes de duvet, de couleur verte, marquées de taches blanchâtres, larges d'environ deux pouces, terminées en pointe, & attachées à deux queues fort longues ; il s'élève d'entr'elles une tige ronde, ve-

lue, ornée de feuilles plus petites que les précédentes, qui porte à ſon ſommet un bouquet de pluſieurs fleurs attachées à un même pédicule. Chaque fleur eſt faite en forme de tuyau, bleu ou purpurin, percé dans ſon fond, évaſé & découpé par le haut en cinq parties arrondies, ſoutenu par un autre tuyau verd, velu, dentelé, qui lui ſert de calice : il contient, quand la fleur eſt paſſée, quatre ſemences oblongues jointes enſemble. Cette plante fleurit en avril ; elle ſe nomme *Pulmonaria italorum ad bugloſſum accedens.* Tourn. 136. *Pulmonaria foliis radicalibus ovato-cordatis.* Linn. *Hort. Cliff.* 44. Elle croît aux lieux ombrageux, dans les bois : on en voit aux environs de Paris, & dans pluſieurs provinces de la France.

On en diſtingue encore de pluſieurs autres eſpèces ; les principales ſont : 1°. la Pulmonaire à feuilles de viperine. *Pulmonaria anguſti folia rubente cœruleo flore.* Pin. 260. *Pulmonaria foliis radicalibus lanceolatis.* Linn. *Hort. Cliff.* 44. Elle ne differe de la précédente que par ſes feuilles, qui ſont plus petites, ſemblables à celles de la bugloſſe, & ſans aucune tache blanche : elle fleurit au commencement du printemps.

2°. La Pulmonaire à feuilles étroites. *Pulmonaria anguſti folia, cæruleo flore.* Tourn. 136. C'eſt plutôt une variété de la précédente qu'une eſpèce.

3°. La Pulmonaire des François. *Hieracium murorum folio piloſiſſimo.* Tourn. 471. *Hieracium caule ramoſo, foliis radicalibus ovatis dentatis, caulino minore.* Linn. *Hort. Cliff.* 388. La racine de cette eſpèce eſt longue, rougeâtre, fibrée, pleine d'un ſuc laiteux & amer : elle produit une ou pluſieurs tiges, hautes d'une coudée ou d'un pied & demi, un peu grêles, velues, & qui ſe partagent en pluſieurs rameaux ; ſes feuilles ſortent de la racine, & ſont couchées ſur terre, verdâtres, marquées de taches noires, d'un goût amer & nitreux ; ſes fleurs ſont à demi-fleurons, jaunes, enveloppées par un calice écailleux ; elles paroiſſent en

juin & juillet ; ses semences sont oblongues, menues, garnies d'une aigrette noirâtre. Cette espèce de Pulmonaire croît dans les lieux ombrageux, aux lieux cachés & incultes. C'est à tort qu'on l'appelle Pulmonaire, tant par rapport à sa fleur qui est différente, & qui fait partie dans Tournefort d'une autre classe, que par ses vertus, dont la conformité avec celles de la Pulmonaire n'est pas encore suffisamment établie.

La Pulmonaire, dont il est question dans cet article, se multiplie de plants enracinés, au mois de mars. Les Anglois la cultivent parmi leurs plantes potagères; ils l'appellent la *Sauge de Jérusalem ou de Bethléem*, & la mettent ordinairement dans une terre grasse & bien cultivée, où elle croît avec force.

On attribue à la Pulmonaire beaucoup de vertu dans les maladies du poumon; on l'ordonne souvent avec succès dans les tisannes ou les bouillons de mou de veau, pour le crachement de sang & la pleurésie; on fait avec ses racines & ses feuilles un sirop qu'on associe avec les apozèmes, les potions & les tisannes pectorales, à la dose d'une once ou de deux pour ces maladies.

PUTIET.

LE PUTIET, le Cerisier à grappes est un arbre de moyenne grandeur, assez semblabe au Cerisier ordinaire; ses branches sont tortueuses, accompagnées de rameaux fragiles & menus; elles prennent naissance assez près des racines, ainsi que celles des arbustes; son tronc est proportionné à sa hauteur; il est couvert d'une écorce épaisse, lisse & jaunâtre en-dedans, inégale au-dehors, d'une couleur brune, marquée de quelques points ou taches plus claires. La circonférence de son bois est blanche, de même que dans la plu-

part de arbres & arbustes ; le milieu est d'une couleur tirant sur le jaune : ce bois est très-tendre & très-flexible ; il acquiert cependant dans l'eau, comme le chêne, un certain dégré de dureté. Ses feuilles sont oblongues, pointues, vertes en dessus, blanchâtres & comme cendrées en-dessous, dentelées légèrement sur leurs bords, de la grandeur de celles du Cerisier aigre ; ses fleurs naissent en grappes sur des pédicules longs d'un demi-pied, composées chacune de cinq pétales blancs, odorans, rangés en rose, de plusieurs étamines à sommets jaunâtres, & d'un pistil qui se change en un fruit rond verd, rouge & noir successivement suivant ses dégrés de maturité, plein d'une pulpe noire, visqueuse, d'un goût douceâtre & de la grosseur d'une baye de genièvre : il contient un noyau dur, oval, raboteux, qui renferme une amande arrondie, dont une extrémité se termine en une pointe aiguë, d'un goût amer. Cet arbre fleurit ordinairement en mai ; ses bayes sont mûres en août : il s'appelle en termes botaniques, *Cerasus racemosa sylvestris fructu non eduli*. Pin. 451. *Padus Theophrasti Lugd.* 313. *Prunus floribus racemosis, foliis deciduis basi subtus biglandulosis*. Linn. *Spec. Plant.* 677.

M. de Tournefort s'est trompé dans la dénomination de cet arbre, en le prenant pour le bois de Sainte-Lucie, qui est le véritable *Mahaleb Arabum*, & non pas le *Padus Theophrasti*.

Cet arbre croît dans les hautes montagnes de l'Alsace & de la Lorraine, on en voit dans les vergers, le long de la Moselle depuis sa source jusqu'à Epinal. Jean Bauhin est le premier qui l'a observé en Lorraine, à Plombières, & dans la Vallée de Giromagny, aux pieds de la fameuse montagne du Balon, si connue chez les Botanistes : on en trouve aussi dans les bois d'Iaucourt & de Trigny aux environs de Reims. Cet arbuste se multiplie facilement de plant & de bouture ; il se plaît merveilleusement à l'ombre : quoi-

qu'il croisse par-tout, il grandir cependant avec peine dans les lieux secs & exposés à la trop grande ardeur du soleil; il est fort sujet à un puceron, auquel on a donné le nom de *Puceron de Putiet*. Les laboureurs du pays s'en servent pour faire les haies : les murs du jardin royal des plantes de Trianon sont garnis de Putiets, qui font un fort bel effet, sur-tout pendant la fleur. Le Putiet est composé des mêmes principes que le quinquina; il a aussi les mêmes vertus : il est astringent, tonique, discussif, abstersif & diaphorétique, à un dégré cependant plus moderé, eu égard à la différence des climats; mais plus analogue à nos tempéramens. Il convient dans différentes indications; il est très-propre dans les maladiés dans lesquelles il s'agit de diviser la glutinosité des humeurs qui se fixent dans les premières voies, de resserrer les passages qui les transmettent dans les secondes, & d'appaiser les mouvemens spasmodiques du genre nerveux & musculeux. M. Gerard, médecin de Ramberviller en Lorraine, s'en sert avec succès & par préférence au quinquina dans toutes les fièvres intermittentes, & dans les maladies qui reconnoissent pour cause l'atonie des organes de la digestion.

Après avoir fait prendre les remèdes généraux, il l'ordonne à la dose d'un gros ou d'un gros & demi en substance, réduit en poudre subtile; & si le sujet est délicat & foible, il lui prescrit seulement la décoction de cette écorce dans du vin, ou de l'eau animée d'un sel fixe. Cette dernière façon d'en user, a toujours très-bien réussi à ce médecin, dans les différens cas où il l'a prescrit : on évite par-là aux malades les pésanteurs & les gonflemens d'estomac, que pourroient leur occasionner les parties terreuses & ligneuses qui abondent dans l'écorce prise en substance; sur-tout dans les cas où elles ne trouveroient pas suffisamment d'humeurs à absorber dans les premières voies.

Les Allemands ont la coutume, dit Schuvenfeld,

de suspendre le fruit de cet arbre au col de leurs enfans, pour les guérir de l'épilepsie; ce qui nous paroît aussi ridicule que peu fondé; la saine raison y est formellement contraire, & personne jusqu'à présent n'en a encore éprouvé aucun heureux succès dans cette maladie. Il n'en est pas de même de la vertu que Jean Bauhin attribue à ce fruit pour arrêter les flux; elle lui est propre à raison de son astriction: M. Gerard, que je cite toujours ici, a vérifié de nos jours ce fait avec succès; il observe néanmoins de cueillir ces fruits avant leur maturité, dans le temps de leur plus grande astriction; il en compose un extrait avec du sucre: il fait usage de cet extrait dans les cours de ventre avec le même succès que des plus forts astringens.

Les fruits en mûrissant perdent en partie leur vertu astringente, & ils deviennent très-bons à manger; aussi les enfans des environs de Plombières en font leur régal, & c'est à tort que quelques-uns ont prétendu que ce fruit provoquoit le vomissement.

Les amandes qui se trouvent dans les noyaux sont, suivant Dodoens, diurétiques, chaudes, & très-convenables dans la néphrétique: nous n'avons encore jusqu'à présent aucune preuve qui atteste cette assertion.

Les fleurs de Putiet distillées, donnent une eau aromatique très-suave, qui mérite d'avoir place dans la pharmacie moderne par ses vertus analeptiques & calmantes.

Les feuilles n'ont pas moins leur usage dans la médecine galénique; prises en guise de thé, elles sont stomachiques & atténuantes, & conviennent dans la plupart des maladies chroniques.



PYROLE.

LA PYROLE eſt une plante toujours verte, dont la racine eſt preſqu'horiſontale, en forme de corde; ſa tige s'élève d'entre les feuilles à la hauteur d'un pied, droite, ferme, anguleuſe, ſimple, couverte de quelques écailles; ſes feuilles ſont radicales, pétiolées, rondes, épaiſſes, liſſes: ſes fleurs naiſſent au ſommet des tiges, diſpoſées en grappe: on trouve des fleurs florales à la baſe des péduncules; elles ſont roſacées, ayant cinq pétales ſous-orbiculaires, concaves, ouverts, le piſtil recourbé en manière de trompe, & dix étamines droites: ſon fruit eſt une capſule obronde, pentagone, diviſée en cinq loges; ſes ſemences ſont rouſsâtres & menues. Cette plante ſe nomme *Pyrola rotundifolia major*. Pin. *Pyrola rotundifolia*. Linn. Elle eſt pérennelle, & croît dans les bois, les terreins humides & ombragés: on en voit aux environs de Paris, de Lyon, de Nanci, dans la haute Champagne, ſur le mont Pila, dans la Bourgogne, & pluſieurs autres provinces de la France. On regarde en médecine la Pyrole comme un bon vulnéraire aſtringent, propre pour arrêter les pertes de ſang, les fleurs blanches & les hémorrhagies; on la prend en décoction ou en infuſion, la doſe eſt d'une pincée pour un demi-ſeptier d'eau bouillante; on ajoute à l'infuſion un peu de ſucre; elle fait partie des vulnéraires ſuiſſes: on la preſcrit auſſi en poudre pour les mêmes maladies, à la doſe de ſix grains pour l'homme, & d'un gros pour les animaux.



QUEUE DE SOURIS.

LA QUEUE DE SOURIS est une plante basse, qui pousse de sa racine des feuilles fort étroites, à-peu près comme celle du chiendent, épaisses, s'élargissant un peu vers leur extrémité ; il s'élève d'entr'elles de petites tiges grèles, rondes ou cylindriques, nues, portant en leurs sommités de petites fleurs à cinq feuilles, de couleur herbeuse ; quand les fleurs sont passées, il leur succède un épi oblong, grèle, fait a-peu-près comme celui du plantin, pointu, doux au toucher, & ayant la figure de la queue d'une souris : sa racine est composée de fibres déliées comme des cheveux. Cette plante a un goût âcre ; elle se nomme *Holosteo affinis cauda muris*. Pin. *myosurus*. Linn. On en trouve aux environs de Montpellier dans les endroits humides, à l'entrée du bois de Grammont : les grenouilles en sont fort friandes : elle passe pour être astringente & dessicative ; on s'en sert pour les cours de ventre en décoction & pour les gargarismes.

QUINTEFEUILLE.

LA QUINTEFEUILLE est une plante dont la racine est longue & fibreuse, noirâtre en-dehors, rouge endedans ; ses tiges sont longues d'un pied & demi, rondes, grèles, flexibles, velues, genouillées, rampantes, stolonifères ; ses feuilles sont alternes, pétiolées, digitées, velues, crénelées en leurs bords, ayant cinq folioles sur un même pétiole, d'où lui vient le nom de Quintefeuille ; ses fleurs sont portées sur des péduncules axillaires ; elles sont rosacées, ayant cinq pétales sous-

orbiculaires, adhérens, ainsi que les étamines, à un calice presque coupé en dix, dont les découpures sont alternes & recourbées : son fruit est presque rond ; ses semences sont ramassées en manière de tête enveloppées par le calice ; elle se nomme *Quinquefolium majus repens*. Tourn. *Potentilla reptans*. Linn. Elle est pérennelle & croît dans les champs sablonneux, pierreux & humides ; on en trouve aux environs de Paris, en Bourgogne & ailleurs.

Il y a encore d'autres espèces de Quintefeuille. La première est la Quintefeuille argentée. *Potentilla argentea*. Linn. On en voit aux environs de Montpellier, dans la Bourgogne, dans la Lorraine, l'Orléanois, aux environs d'Etampes, dans l'Alsace & ailleurs.

La seconde espèce est la petite Quintefeuille rampante, à fleurs jaunâtres. *Quinquefolium minus repens lanuginosum luteum*. Tourn. On en voit aux environs d'Aix, à Selleneuve dans le Languedoc, en Alsace.

La troisième espèce est la petite Quintefeuille rampante & dorée des Alpes. *Quinquefolium minus repens Alpinum aureum*. Tourn. 712. On la trouve sur les montagnes des Alpes, en Alsace & en Lorraine.

La quatrième est celle qu'on nomme *Quinquefolium montanum rectum luteum*. On en trouve auprès du village Perauls, peu éloigné de Montpellier. M. Guettard a mis les Quintefeuilles dans la classe des potentilles, réunion que Linneus croyoit possible, & que M. Haller a réellement faite.

La décoction de la racine de Quintefeuille, réduite à la consomption d'un tiers, & tenue dans la bouche, appaise la douleur des dents ; la même racine cuite avec du vinaigre, est propre pour les ulcères corrosifs, & résout les glandes, enflures, duretés & apostumes ; on s'en sert aussi pour la gratelle.

La Quintefeuille est astringente, dessicative & vulnéraire ; l'extrait de cette plante convient dans toutes sortes d'hémorrhagies ; il se prescrit depuis la dose d'une once

jusqu'à deux : on prétend aussi que la Quintefeuille est bonne dans les affections cathareuses, la toux, la jaunisse, les obstructions du foye & de la rare, la pierre, les ulcères des reins & les hernies. Son suc appliqué extérieurement, guérit l'inflammation des yeux.

La feuille passe pour un bon fébrifuge : sa décoction est excellente pour la putridité de la bouche ; elle raffermit les dents, & déterge les ulcères malins de la bouche & des gencives.

La Quintefeuille peut remplacer l'hypécacuana dans le cours de ventre & la dyssenterie ; on en met une once dans trois chopines d'eau, qu'on réduit environ à une pinte par la décoction ; on fait boire cette tisanne au malade : cette même tisanne est aussi très-recommandée dans les crachemens de sang, & dans le flux immodéré des règles & des hémorrhoïdes.

J'ai connu un médecin dans la Flandre, qui m'a dit s'être servi avec succès, dans les fièvres intermittentes, de la racine de Quintefeuille mise en poudre, qu'il faisoit prendre au malade avant l'accès. Pour employer cette racine, il faut en ôter la première écorce qui est mince ; ensuite ouvrir cette même racine pour en ôter le cœur qu'on rejette, & conserver le reste : on roule cette partie restante autour d'un bâton, pour la sécher ; quand elle est sèche, on la garde jusqu'au besoin. Lorsqu'on prescrit aux animaux les racines bouillies de Quintefeuille, on les leur donne à la dose de deux onces sur deux livres d'eau.

On dit avoir remarqué que les chèvres ont beaucoup de lait, quand elles mangent de cette plante.



RADIX.

LE RADIX est une espèce de Raifort, semblable en beaucoup de choses à la rave, mais il en diffère par plusieurs autres; sa feuille est plus large, plus renversée sur terre, & moins découpée; son navet est tout-à-fait différent, & sa chair plus ferme: il y en a huit variétés: le petit Radix blanc & rond de tous les mois; le petit Radix blanc & long; le petit Radix gris & long; le petit Radix noir d'été, long; le Radix de la grande espèce; le gros Radix noir d'hiver; le Radix blanc d'hiver, le Radix d'Italie.

Le petit Radix de tous les mois est blanc & rond, terminé par une queue déliée, de la grosseur d'une petite noix; il est fort hâtif: on le séme sur couche de même que la rave hâtive; on l'élève de la même manière. *Voyez l'art. Raifort.* Il est tendre & délicat, doux & aqueux: il est préférable à la rave par son goût plus décidé. On peut encore le semer sur terre à la fin de février, mais il n'a pas tant de délicatesse, à moins qu'on ne terreaute la terre, & qu'on ne l'entretienne toujours bien fraîche.

Le petit Radix blanc & long est assez semblable pour le goût au précédent; mais il est moins tendre & un peu plus piquant; il est aussi moins hâtif: sa grosseur est comme celle du doigt, & sa peau ainsi que sa chair d'un fort beau blanc; il se séme sur couche & sur terre: il vient bon toute l'année; il suffit de le bien mouiller dans les mois de chaleur.

Le petit Radix gris est aussi gros que le précédent, mais il a moins d'eau; son goût en est par conséquent plus relevé; sa peau est grise, sa chair blanche; il est d'une forme médiocrement alongée: on le séme sur terre comme le précédent pendant tout l'été.

Le

Le petit Radix noir d'été est encore de la même grosseur, mais sa forme est plus alongée, & sa chair plus dure & plus séche : il a un goût de noisette qui le rend préférable aux autres, mais il est fort rare.

Le Radix de la grande espèce a une forme très-alongée, de la grosseur d'un petit œuf ; sa peau & sa chair sont très-blanches ; il est tendre & plein d'eau, assez doux, mais peu relevé en goût, & sujet à être verreux : il ne réussit pas pendant l'été ; mais il est fort bon dans l'automne ; il lui faut une terre légère.

Le gros Radix noir, connu sous le nom de Radix de Strasbourg, est totalement différent des autres : son navet est noir, gros comme le poignet, & alongé à proportion ; il se conserve bon tout l'hiver, si on ne le séme qu'au mois de juin, & si on a eu soin de l'arroser souvent ; mais il monte, si on le séme plutôt : sa chair est blanche, mais dure, & son goût extraordinairement piquant ; on le mange pendant l'hiver : on le nomme dans le pays Messin, Rave de Juif : il faut l'arracher avant les gelées, & l'enterrer dans du sable, ou le mettre près à près dans une tranchée, & le couvrir pendant les gelées.

Le gros Radix blanc est semblable au précédent, à la couleur près, qui est d'un blanc-sale, & son goût est plus doux.

Le Radix d'Italie, autrement le Ravaneli des Italiens, ne réussit pas bien à Paris, mais il peut réussir dans nos provinces méridionales.

Tous les Radix se multiplient de graine comme la rave, & on les recueille de la même manière : elle est plus rouge & plus petite, c'est la seule différence qui s'y rencontre ; on la conserve aussi de même : la graine des gros Radix d'hiver est meilleure sur le fruit qui a passé l'hiver, & qu'on replante au mois de mars, que sur celui des semences qu'on pourroit faire au printemps ; elle se nourrit davantage & mûrit plus surement.

Le Radix a dans l'usage médicinal la même vertu que la sauge.

RAIFORT.

LE RAIFORT, qu'on appelle improprement Rave, est une plante dont la racine est longue, simple, ordinairement grosse comme le doigt, rouge vers le haut & blanche en bas, d'un goût âcre, piquant, mais agréable. Ses tiges sont rondes, vertes, rameuses, cendrées, rougeâtres en quelques endroits, hautes d'environ trois pieds: ses feuilles naissent les unes de la racine, les autres le long des tiges & des rameaux; elles sont vertes, oblongues, dentelées & laciniées inégalement en leurs bords. Il naît aux sommets des rameaux des fleurs composées chacune de quatre pétales purpurins ou blancs, disposés en croix, soutenus par un calice divisé aussi en quatre parties: elles contiennent en leur milieu plusieurs étamines jaunes & un pistil, qui se change en un fruit ou silique oblongue, pointue, grosse comme le petit doigt, renfermant deux rangées de semences rondes, rousses, d'un goût âcre.

Cette plante fleurit en juin & juillet: on la nomme *Raphanus major oblongus*. Tourn. 229. *Raphanus siliquis teretibus torosis bilocularibus*. Linn. *Sp. plant.* 935.

On cultive cette plante dans les jardins de la France, aussi bien que la suivante, qui n'est qu'une variété. *Raphanus major orbicularis vel rotundus.* Tourn. 229. Il ne faut pas confondre ces deux variétés avec la rave, dont nous avons parlé dans son article. Celle dont il est question dans l'article rave, tient plus de la nature du navet que du raifort; on la connoît même vulgairement sous le nom de navet ou rave du Limousin.

La rave dont nous parlons actuellement, pour qu'elle

soit bonne, doit être tendre, douce, cassante, unie, droite & bien rouge. Pour l'avoir de bonne heure, on la séme sur couche; les couches se préparent dès la Toussaint; on leur donne seulement deux pieds de hauteur de fumier, & huit ou neuf pouces de terreau: quand la chaleur de ces couches est un peu perdue, ensorte qu'elle ne soit que tiède, on met des cloches dessus pour marquer leur place sur le terreau; ensuite on fait des trous avec le doigt dans toute la place, à deux pouces de distance en tout sens; on jette trois graines dans chaque trou, après quoi on fait couler un peu de terreau avec le doigt pour les couvrir simplement. Quand la graine est levée, on remet les cloches par-dessus, pendant les nuits seulement & les jours fâcheux, ayant la précaution de laisser le plant à découvert, autant que le temps le permet; si les gelées surviennent, on met des paillassons par-dessus les cloches. Les Raves de cette semence sont ordinairement bonnes en janvier, pourvu qu'elles aient été bien soignées & réchauffées à propos, & que la saison n'ait pas été excessivement rude. On observera la même culture pour le radix dont il est parlé dans l'article précédent.

Au mois de décembre on en séme pour la seconde fois; elles sont les plus difficiles à élever de toute l'année, car elles n'ont que du mauvais temps à attendre; cependant à force de soin on parvient à les conserver: elles demandent des couches plus fortes de fumier que celles de la première semence, & exigent beaucoup de réchauffemens, avec double couverture: l'extrême rigueur du froid, ou la trop grande douceur du temps leur sont également contraires. Les raves de cette seconde semence sont bonnes en février ou au commencement de mars: il faut observer qu'on ne sauroit être trop attentif à profiter des moindres rayons du soleil pour en faire jouir ces plantes, & à son défaut il faut au moins leur donner de l'air tant qu'on peut. La troi-

sième semence se fait en janvier ; il faut la couvrir avec les cloches aussi-tôt qu'on l'a mise en terre, pour conserver la chaleur : les couches doivent être encore plus fortes que dans le mois précédent : il faut aussi avoir pour elles les mêmes attentions.

On en séme pour la quatrième fois au commencement de février, ou sur la fin ; on peut se dispenser de cloches, la saison devenant un peu plus favorable ; on diminue la force de la couche, & on la séme en plein : pour cela faire, on tend un cordeau de bout en bout & on le frotte avec de la chaux ; cette chaux appliquée sur la terre, forme des lignes droites pour régler les trous ; on les fait avec le doigt, ou avec le petit plantoir : quand on a fini de semer, suivant la méthode ci-dessus ptescrite, on couvre la terre de paillassons, jusqu'à ce que la graine lève ; alors on retire la couverture, on met des planches autour de la couche, à six pouces de hauteur au-dessus ; on pose de nouveau sur ces planches des paillassons pendant les nuits & les jours de mauvais temps : si la gelée est forte, on met même de la litière par-dessus. Quand malgré toutes ces précautions la gelée a pénétré, & que la Rave est attaquée, on doit bien se garder de la découvrir pendant le soleil ; il faut la laisser dégeler tout doucement, sans ôter les paillassons, à moins que le temps ne soit adouci, sans que le soleil paroisse ; il faut pour lors l'exposer à l'air. La Rave de cette semence est bonne à manger sur la fin de mars, ou au commencement d'avril. On en séme encore sur couche au mois de mars, & c'est pour la dernière fois ; car dès ce mois on en séme en pleine terre avec d'autres légumes ; ce qu'on réitère tous les mois de l'année, si on n'en veut pas manquer dans aucun temps.

On conserve parmi les premières levées les Raves qu'on destine pour de la semence ; on les attache près des montans : quand la graine est mûre, on arrache les pieds, & on les laisse exposés pendant quelques jours

au soleil, ayant soin de les défendre des oiseaux, qui en sont fort friands ; après quoi on les lie par paquets, & on les attache au plancher en quelque lieu sec, où les souris ne puissent pas aborder. Cette graine peut se conserver dans les siliques pendant dix ans.

On se sert de la racine de Rave en guise d'aliment ; on la mange crue avec le sel : elle est agréable au goût & réveille l'appétit : elle est d'ailleurs difficile à digérer, & contraire aux estomacs foibles ; elle donne même souvent des rapports le jour qu'on en mange : cependant c'est un légume que tout le monde recherche au printemps.

On emploie aussi la Rave en médecine ; elle a les mêmes propriétés que le navet. On fait prendre, pendant quatre jours tous les matins, son suc à la dose de trois ou quatre onces, incorporé avec une demi-once de miel, pour les maladies des reins & de la vessie. On ordonne son eau distilée, à la dose de quatre onces, dans des potions apéritives ; mais il faut éviter d'en donner à ceux qui sont attaqués de la pierre, elle leur est nuisible.

La racine de Rave écrasée & appliquée sous la plante des pieds, est bonne dans les fièvres malignes & l'hydropisie : quelques-uns prétendent que son fréquent usage est contraire à la vue.

La semence de Rave ou Raifort passe pour exciter le vomissement ; la dose est depuis un gros jusqu'à deux.



RAIGRASS.

Le RAIGRASS, la fausse Ivraie, le Margal, le froment, le faux Seigle, est un Chiendent de la plus grande espèce, qu'on trouve dans les haies, les bois, & surtout dans les taillis ; on en voit aussi dans les prairies. Les racines de cette plante sont chevelues ; ses fibres menues & filamenteuses ne sont pas considérables ; eu égard à la quantité des tiges qui en naissent ; ces tiges sont tubuleuses & de beau brin, sur-tout la seconde & la troisième année de leur plantation. Elles ont le port droit, sont cylindriques, s'élèvent à la hauteur de quatre ou cinq pieds, quelquefois même davantage, suivant la bonté du sol. La paille de Raigraff ressemble beaucoup à celle de seigle ; elle a d'espace en espace plusieurs nœuds qui servent de soutien à chaque tige, d'où sortent des feuilles plus grandes & plus larges que celles du seigle : ces feuilles enveloppent en partie la plante ; elles sont d'un verd plus foncé que celui du seigle ; ce verd tient du verd de pré.

A la tête de chaque tuyau sont des épis plus ou moins longs ; sur la même touffe il y en a de cinq & six pouces ; quelquefois de huit & de neuf ; il sont moins étendus que ceux d'avoine, dont ils ne diffèrent pas beaucoup. Ces épis contiennent jusqu'à cent grains de semence assez semblable à celle du seigle ; elle est moins farineuse, plus légère, presqu'aussi longue. On nomme le Raigraff en Botanique : *Lolium perenne*. Linn. *Festuca graminea effusâ jubâ*. J. B.

On peut semer le Raigraff en prairies artificielles ; il réussit dans toutes sortes de terres froides, aigres, argilleuses, humides ; dans les plus séches & les plus maigres, telles que les terres pierreuses, légères & sablonneuses, où le sainfoin même ne réussiroit pas.

Il n'exige pas, ainſi que les autres plantes, que les terres ſoient préparées par pluſieurs labours, & couvertes d'engrais : lorſque les terres ſur leſquelles on ſe propoſe d'établir des prairies en Raigraſſ ſont en nature, c'eſt-à-dire, lorſque les années précédentes elles ont porté du bled, de l'orge ou autres grains, un ſeul labour leur ſuffit ; il eſt cependant certain que ſi les terres qu'on deſtine au Raigraſſ avoient reçu pluſieurs labours, le Raigraſſ leveroit plutôt, talleroit plus vîte, & que la récolte ſeroit plus abondante.

En Angleterre, où la grande quantité de bétail qu'on nourrit procure des engrais en abondance, le cultivateur a ſoin de conduire quinze à vingt voitures de fumier ſur chaque arpent de Raigraſſ, à chaque troiſième année de leur plantation. Cet ouvrage ſe fait en hiver, lorſqu'il gèle aſſez fort pour que les voitures ne faſſent aucun tort aux plantes ; cette amélioration double & triple les récoltes ſuivantes.

Si on vouloit mettre en Raigraſſ des terres en paquis, ſur leſquelles la mouſſe empêche l'herbe de pointer, ou couvertes de bruyères, de fougères, ou de brouſſailles, il faudroit défricher un terrein de cette nature, ſuivant la méthode décrite au premier volume de la culture des terres par M. Duhamel.

Dom Miraudot, auteur d'un mémoire qu'il a fait imprimer en Lorraine ſur cette plante, dit que le premier ſoin du cultivateur qui ſe propoſe d'établir des plantations de Raigraſſ, ne conſiſte pas ſeulement à bien préparer la terre, mais à ſe procurer de la graine bien mûre & bien nette : la ſemence du Raigraſſ eſt ſi légère qu'elle ſe vanne facilement : le temps le plus propre pour ſemer le Raigraſſ eſt le printemps & l'automne, c'eſt-à-dire, dès le commencement du mois de mars juſqu'aux premiers jours du mois de mai, & dès le mois de ſeptembre juſqu'à la fin d'octobre, ſuivant que l'année eſt plus ou moins hâtive, le printemps plus doux, & l'automne plus beau ; s'il étoit ſemé

trop tôt, il courroit risque d'être saisi par quelques sortes gelées ; c'est pourquoi il vaut mieux le semer dans le courant du mois d'avril ; si on le semoit trop tard, il ne seroit peut-être pas assez fort pour résister aux grands froids de l'hiver.

Il faut, autant qu'il est possible, semer le Raigrass par une petite pluie & un temps fort calme : la graine en est si légère, qu'elle ne se répandroit pas également par-tout, si on la semoit par le vent ; cependant s'il n'y avoit pas apparence de pluie, que la saison pressât, & qu'on se trouvât dans la nécessité de semer par un temps sec, il faudroit immédiatement après la semaille, faire passer sur toute la pièce ensemencée un rouleau de bois de sept à huit pieds de longueur, sur un pied de diamètre : il doit être bien uni, d'un bois dur & pesant.

Ce roulage aura plusieurs avantages ; il unira le terrein, & l'herbe en sera plus facile à faucher ; il resserrera & raffermira le sol, sur-tout dans les terres légères, & la semence du Raigrass, dont les germes ont peu de consistance, en sera moins sujette à être desséchée, soit par le soleil, soit par le grand hâle : cette opération pourra se renouveller aux mois de février & de mars. On prétend en Angleterre que le roulage des terres pour toute espèce de grain est une pratique si avantageuse, que quelque soin qu'un fermier puisse prendre d'ailleurs, s'il omet de rouler ses terres, il ne doit espérer qu'une demi-récolte. On peut rouler les terres aux mois d'octobre, novembre, janvier, février & mars : le roulage d'hiver prévient les mauvais effets de la gelée ; celui du printemps remédie à la sécheresse : il faut rouler quand les feuilles des plantes sont fortes, toutefois avant que la tige ait acquis aucune solidité.

Il faut beaucoup moins de graine de Raigrass pour ensemencer un arpent de terre de la première qualité, que pour un arpent de terre ordinaire ; le Raigrass talle

ſi prodigieuſement dans les bonnes terres qui ont été bien préparées par pluſieurs labours, qu'il n'eſt pas rare d'y voir des trochées provenues d'un ſeul grain de ſemence, produire depuis deux juſqu'à trois cens tuyaux, & donner autant d'épis. On peut cependant tabler ſur cent livres de graines poids de marc, pour enſemencer un terrein d'environ 40000 pieds quarrés, qui eſt l'arpent.

Immédiatement après la ſemaille du Raigraſſ, on ſémera ſur le même terrein trois ou quatre livres de graines de tréfle ou de luzerne; au défaut de celle-ci on y ſuppléera par vingt à trente livres d'avoine: la raiſon de ce mêlange eſt que le Raigraſſ vient naturellement fort foible la première année: ſi on ne lui aſſocioit pas une autre plante, il ſe ſoutiendroit difficilement, les chaleurs de l'été pourroient lui nuire, il ne talleroit pas ſi promptement.

On peut cependant ſemer le Raigraſſ ſans mêlange, ſur-tout lorſqu'on ſéme en automne; mais pour lors il faut entre cent & cent vingt livres pour un arpent de Paris.

Le Raigraſſ ſemé au printemps, ſe recueille dans le courant du mois de juillet de la même année: il donnera une ſeconde récolte dans le courant du mois d'octobre; elles ſeront foibles l'une & l'autre en comparaiſon de celle qu'on fera la ſeconde année: celles de la troiſième, quatrième & cinquième ſeront encore plus conſidérables, ſur-tout ſi les terres ont été bien préparées. Si l'on ſuit la méthode angloiſe de répandre quinze à vingt charretées de fumier ſur chaque arpent de Raigraſſ l'hiver qui ſuit, la troiſième année de ſa plantation, cette plante donnera ſix années de ſuite les récoltes les plus abondantes; & les terres, loin d'être épuiſées, ſeront après ce temps dans l'état le plus parfait, pour donner du bled, de l'orge & autres graines, pendant autant d'années qu'elles auront été en prairies artificielles.

Si le Raigraſſ a été ſemé en automne, on ne doit

pas compter sur une récolte la même année ; mais la suivante les récoltes seront plus hâtives & plus abondantes : on pourra faucher le Raigraff dans les mois de mai, ou au plus tard au commencement de juin. M. Miraudor dit avoir fait semer du Raigraff au mois d'août, qu'on auroit pû encore faucher au commencement de novembre, ayant pour lors plus de deux pieds de hauteur, si un troupeau de vaches ayant pénétré sur cette plantation, ne l'eût pâturée & foulée aux pieds.

Dès la seconde année de sa plantation le Raigraff donnera jusqu'à trois récoltes, même quatre dans les terres de la première qualité.

La première récolte se fait au commencement du mois de juin, la seconde les premiers jours de juillet, & la troisième au mois de septembre ou d'octobre: ces temps pour recueillir le Raigraff ne sont pas tellement fixés, qu'on ne puisse les devancer ou les retarder. La règle générale pour avoir le foin de meilleure qualité, de quelque espèce qu'il soit, est de faucher au moment que l'épi commence à paroître, ou les fleurs à s'épanouir : le foin fait alors avec attention, conservera un œil verd & une saveur toute différente : on perdra quelque peu du poids de la première coupe, mais les suivantes en seront plus abondantes & de meilleure qualité.

Lorsque le Raigraff aura été semé avec de l'avoine, il ne faudra pas attendre que celle-ci soit mûre ; on la coupera en verd : le mélange d'avoine & de Raigraff est un fourrage très bon en verd pour les bestiaux ; on pourroit même le faner, mais il fera plus de profit étant donné en verd au bétail.

Un arpent de terre en Raigraff, mêlé avec de l'avoine, donnera une récolte plus abondante du double qu'un arpent de prairie naturelle, d'autant plus que l'avoine coupée en verd, avant que la graine soit mûre, repousse une seconde fois : ce regain est très-bon pour les bœufs, les vaches & les moutons.

Les trois coupes de Raigraſſ peuvent ſe faner & être miſes en foin ; cela dépend du cultivateur : en Angleterre la première & la troiſième récolte ſe coupent ordinairement en verd pour engraiſſer le bétail au printemps & en automne ; la ſeconde ſeulement eſt réſervée pour être miſe en foin.

La troiſième récolte du Raigraſſ, celle qu'on fait au mois d'octobre, eſt pour l'ordinaire moins conſidérable d'un tiers que les deux premières : comme toutes ces récoltes ſe font avant que la graine ſoit mûre, lorſqu'on en veut recueillir, on réſerve un canton uniquement pour la ſemence, qui ſe recueille lorſque l'épi eſt jaune & la graine prête à tomber : cette récolte de ſemence peut ſe faire ſur la première pouſſée du Raigraſſ, ou ſur la ſeconde ; il ne faut pas attendre à la troiſième : la graine n'auroit peut-être pas le temps de mûrir, elle ſeroit moins parfaite.

Le Raigraſſ eſt le premier des fourrages, puiſqu'on peut le couper dès le mois d'avril pour le faire manger en verd aux beſtiaux ; il ſe fanne très-facilement ; il eſt très-bon ſec, (nous rapportons les avantages de cette plante d'après D. Miraudot) les chevaux l'aiment beaucoup. On fauche tous les jours ce qui eſt néceſſaire à la conſommation des beſtiaux, & on le leur donne à l'étable & à différentes repriſes, dans la crainte qu'ils ne le mangent trop avidement : cette méthode eſt plus avantageuſe que de laiſſer pâturer le bétail ſur les prairies artificielles ; d'ailleurs le Raigraſſ ne ſouffre point la dent du bétail.

Cette herbe eſt auſſi en toute ſaiſon le meilleur fourrage que les bœufs, les vaches & les moutons puiſſent manger ; les Anglois aſſurent qu'elle eſt un remède pour ces derniers, lorſqu'ils ſont malades.

La paille du Raigraſſ, dont on aura tiré la ſemence, eſt une très-bonne nourriture pour toute eſpèce de bétail ; il n'en eſt point qui ne la mange avec avidité : l'abondance de cette plante tient du prodige, puiſqu'elle

égale & furpaffe même celle des tréfles, des luzernes & du fainfoin.

Malgré tous les avantages que nous venons de rapporter de cette plante, nous fommes convaincus que fon fourrage fec n'eft pas des meilleurs pour les chevaux ; la tige en eft trop dure.

RAISIN DE MER.

LE RAISIN DE MER eft un petit arbriffeau dont la racine eft rameufe, ligneufe & traçante ; fa tige eft cylindrique, articulée, comme celle de la prêle, *voyez Prêle* ; des articulations inférieures partent de petits rameaux verds, oppofés, articulés, comme la tige, imitant les rameaux du genêt commun ; il n'a aucune feuille ; fes fleurs font pédunculées, oppofées, axillaires : chaque articulation eft recouverte de ftipules difpofées en forme de gaîne ; fes fleurs font apétales, mâles ou femelles fur des pieds différens ; les fleurs mâles font compofées de fept étamines réunies par leurs filets en forme de colonne, d'un calice propre, monophile, renflé, & d'un chaton compofé d'écailles obrondes, concaves ; les fleurs femelles font compofées de deux piftils qui font enveloppés dans un calice à cinq rangs. Les écailles du calice des fleurs femelles font épaiffes, fucculentes, & forment une efpèce de baie qui renferme deux femences ovales, aiguës, convexes d'un côté, & applaties de l'autre.

Cet arbriffeau fe nomme *Ephedra maritima minor.* Tourn. *Ephedra dyftachia.* Linn. Il croît fur les collines pierreufes & maritimes du Languedoc : on lui attribue une vertu rafraîchiffante ; fes jeunes branches font aftringentes, fes fruits font aigrelets & agréables au goût ; on emploie les fruits & les jeunes branches.

RAISIN DE RENARD.

Le RAISIN DE RENARD, la Pariette, eſt une plante dont la racine eſt menue, longuette, nerveuſe & articulée, rampante obliquement, pouſſant d'autres tiges par intervalles : ſa tige eſt ſimple, cylindrique, ſolide, haute de deux palmes, rouge près de la terre, verte vers le haut : ſes feuilles ſont au nombre de quatre, vers le ſommet; elles partent comme d'un centre commun, & ſont diſpoſées ſymétriquement en forme de croix, étroites dans leur principe, larges enſuite, & enfin terminées en pointe, ridées, veinées, entières à leurs bords, luiſantes en-deſſous, noirâtres en-deſſus : du milieu de ces feuilles il s'élève une fleur en croix, compoſée de quatre pétales longs, fort étroits, fort pointus & verdâtres, & huit étamines longues, pointues, vertes, ſurmontées de ſommets le plus ſouvent jaunâtres, quelquefois blanchâtres, & d'un calice formé de quatre feuilles un peu larges, pointues & verdâtres, au milieu duquel eſt un piſtil, ou l'embryon du fruit, qui porte un ſtile court ; cet embryon ſe change enſuite en un fruit ou baie molle, preſque ſphérique, de couleur de pourpre foncé, partagée en quatre loges, de l'œil de laquelle s'élèvent quatre filets de la même couleur. Ces loges contiennent beaucoup de petites graines oblongues, blanchâtres, de la groſſeur de celles du pavot & de l'amaranthe : toute cette plante a une odeur puante & déſagréable.

Elle ſe nomme *Herba paris*. Tourn. 233. *Paris foliis quaternis*. Linn. On la trouve dans les forêts de la France : on lui attribue une vertu alexitère, céphalique, réſolutive & anodine : on fait ſécher toute la plante & on la met en poudre ; la doſe eſt d'un gros à prendre à jeun toutes les vingt-quatre heures. Si on en

croit quelques auteurs, cette poudre soulage les maniaques & guérit la colique; l'herbe & les baies, macerées dans le vinaigre, séchées & mises en poudre, sont un bon antidote, dont la dose est de deux gros dans un verre de vin : on emploie, suivant Tragus, cette plante pilée en cataplasme, pour adoucir l'inflammation & résoudre la tumeur du scrotum : elle est aussi souveraine pour les panaris, & son eau distillée guérit l'inflammation des yeux.

Etmuler & Hoffmann assurent que la poudre des baies de cette plante à la dose d'un scrupule ou d'un demi-gros, délayée dans de l'eau de tilleul, ou quelque liqueur céphalique, convient dans les affections nerveuses, comme dans l'épilepsie. Camérarius recommande l'application de toute la plante pilée sur les bubons & charbons pestilentiels, même les fruits, pour calmer la douleur des hémorrhoïdes & des crêtes du fondement. Quand on se sert intérieurement de cette plante, il n'en faut prendre qu'une petite dose, dans la crainte de se procurer le sommeil pour toujours.

RAPETTE.

LA RAPETTE, le Porte-feullle, est une plante dont la racine est rameuse; sa tige est herbacée, rameuse, foible, garnie de poils; ses feuilles sont sessiles, simples, entières, rudes au toucher; les alternes varient, opposées quelquefois à trois ou à quatre, dentées en manière de scie, ou crénelées; ses fleurs sont axillaires, presque solitaires, monopétales, infundibuliformes, à cinq segmens obtus. Cette plante se nomme *Asperugo vulgaris*. Tourn. *Asperugo procumbens*. Linn. Elle est annuel e & croît dans les terreins incultes & gras de la Provence; elle est très-commune à la Thomassine & à Fenouillières; Columna croît que cette plante approche

beaucoup de la nature de la bourrache; il dit que les apothicaires de la Pouille s'en servent en sa place, & que les paysans la mangent en soupe: on lui attribue une vertu becchique & incisive.

RAPISTRE.

Le RAPISTRE est une plante dont les tiges sont rondes, velues, rameuses, d'un verd pâle, rougeâtres en quelques endroits, & de la hauteur d'un pied ou environ; ses feuilles naissent les unes de la racine, les autres le long de la tige; elles sont découpées d'abord assez profondément; ensuite crénelées légèrement sur leurs bords; les fleurs de cette plante naissent en épis aux sommités des branches; elles sont composées de quatre pétales jaunes, disposés en croix, & soutenues par un calice divisé jusqu'à la base en quatre parties, du milieu duquel s'élèvent plusieurs étamines jaunes, & un pistil, qui se change, quand la fleur est passée, en une silique renfermant des semences presque rondes. La racine de cette plante est menue, blanchâtre, garnie de fibres. Le temps de sa fleur est en mai & juin.

Elle se nomme chez les Botanistes *Rapistrum flore luteo* Pin. 95. *Sinapi arvense præcox semine nigro.* 227. En françois Lapsane ou Ravenon.

On connoît encore en France plusieurs autres espèces de Rapistres. La première se nomme *Rapistrum flore albo*, *lineis nigris depicto.* Pin. 95.

La seconde est connue sous le nom de *Rapistrum arvense flore luteo.* Tourn. 230.

La troisième s'appelle *Rapistrum arvense folio auriculo acuto.* Tourn. 211. Toutes les espèces, ou plutôt variétés croissent naturellement dans les champs, parmi les bleds & les avoines: on leur attribue une vertu apéritive, détersive & vulnéraire; elles sont bonnes

pour les obstructions, & propres à provoquer les menstrues : on peut aussi employer leurs semences en guise de moutarde, dont elles approchent pour les qualités. Voyez *Moutarde*. Schroder, dit que cette plante est antiscorbutique & lithontriptique ; il observe aussi qu'elle fait tarir le lait des nourrices. Nous remarquerons ici que les graines de moutarde, sénevé ou Rapistre ; (car ce sont presque des noms synonimes) servent à la préparation du chagrin de Turquie ; lorsque les peaux sont tannées, amincies & amollies dans l'eau, on les couvre de cette graine, la plus fine qu'on puisse trouver ; & on les met sécher en presse dans cet état ; elles en sortent chargées de petits grains.

L'insecte qui se nourrit sur le Rapistre, de même que sur toutes les plantes crucifères, est le charanson satin verd, *Curculio cæruleo viridis nitens, thorace punctato, elitris striatis*. Geoff. 284. La couleur de cet insecte varie ; quelquefois il est d'un beau verd brillant & bronzé ; d'autrefois sa couleur est plus obscure & bleuâtre. Par sa grandeur & sa forme allongée, il approche beaucoup du charanson brun des bleds ; seulement son corcelet n'est pas si allongé. Ce corcelet est chargé de points, & les étuis sont striés ; la couleur des pattes & des antennes, est un peu plus obscure que celle du reste du corps.

RAPONTIC.

LE RAPONTIC, la rhubarbe de moine, est une plante dont la racine est ample, branchue, rameuse ; du milieu de ses feuilles s'élève une tige d'une coudée de haut, d'un pouce de grosseur, creuse, cannelée ; à ses nœuds naissent des feuilles alternes, presque rondes par la base, se terminant en pointe ; il en sort aussi de ses racines ; elles sont larges, lisses, nerveuses, assez rondes, couchées

chées par terre, ses fleurs sont disposées en grosses grapes rameuses, monopétales, campaniformes, divisées en cinq ou six; son fruit est triangulaire, attaché fortement dans une capsule de même forme, cette plante se nomme *Rhabarbarum forte Dioscoridis & antiquorum.* Tourn. *Rheum Rhaponticum.* Linn. Elle est perennelle, vient originairement de la Scythie, & est, pour ainsi dire, naturalisée dans nos jardins; sa racine est d'usage en Médecine; pour être bonne elle doit être pesante, compacte, bien sechée & amère au goût; elle est purgative, astringente & détersive; elle facilite la digestion, fortifie l'estomach, excite l'appétit, arrête les diarrhées, dyssenteries, flux de sang & fait mourir les vers. Sa dose est depuis un demi-gros juqu'à deux, en substance; & en infusion, depuis deux gros jusqu'à une demi-once: on la substitue quelquefois à la rhubarbe; elle n'a pas cependant une vertu aussi efficace pour purger, à moins qu'on n'en double la dose; néanmoins elle réussit mieux dans les cours de ventre; les gens de la campagne s'en servent toujours avec succès dans leurs maladies. M. Chomel fait bouillir une once de cette racine coupée par morceaux, dans trois chopines d'eau, jusqu'à diminution de moitié, pour une tisane dans les cours de ventre séreux. C'est un des meilleurs astringens.

Il y a encore une autre espèce de Rapontic, qu'on nomme Rapontic des Alpes. *Lapathum folio rotundo Alpinum.* J. B. Cette plante qui se trouve sur les Alpes & les montagnes d'Auvergne, est très-semblable à la précédente, quant à sa feuille & à son port; on se sert, quoique moins efficacement, de sa racine dans les cours de ventre; elle est apéritive & stomachale.

RAVE.

LA RAVE est une plante, dont la racine est ronde, charnue, de couleur blanche, grosse quelquefois comme

la tête d'un enfant, d'un goût doux & un peu âcre; elle pousse des feuilles grandes, amples, oblongues, découpées profondément, rudes au toucher, de couleur verte brune, & d'un goût d'herbe potagère, du milieu desquelles s'élève une tige à la hauteur de quatre ou cinq pieds, ronde, rameuse, rougeâtre en quelques endroits, accompagnée de feuilles oblongues, pointues, plus petites que les premières, & qui ne sont pas découpées; ayant en son sommet des fleurs jaunes, composées chacune de quatre pétales disposés en croix, & d'un calice divisé de même que la fleur; elle renferme plusieurs étamines & un pistil, qui se change dans la suite en une silique longue, étroite, pointue, remplie de semences rougeâtres, presque rondes. Cette plante fleurit en mai ou juin.

Les Botanistes l'appellent *Rapa sativa rotunda radice candida*. Tourn. 228. La Rave se cultive dans les champs en terre grasse & humide; il y en a de plusieurs variétés; elle a tant de rapport avec le navet, que Galien confondoit ces deux plantes; elle a aussi les mêmes vertus: on l'emploie en aliment & en médicament; pour être bonne, il faut la choisir tendre, bien nourrie, d'un bon goût & qu'elle soit venue dans une terre grasse & humide; elle est adoucissante, propre à absorber l'acrimonie des humeurs; elle convient aux jeunes gens bilieux & à ceux qui pêchent par l'âcreté du sang; en leur supposant cependant un bon estomac. Les gens de la campagne la mangent cuite sous la cendre: on la met aussi dans la soupe pour lui donner un bon goût; on la prépare de même que le navet. *Voyez cet article.* On fait aussi avec la rave, de même qu'avec le navet, un sirop qui convient dans les rhumes opiniâtres & les coqueluches des enfans.

Tulpius, rapporte qu'un jurisconsulte attaqué d'une toux férine, pour avoir trop usé de jus de limon, n'avoit éprouvé aucun soulagement, que par la décoction des racines de raves. Le docteur Lanzani dit avoir guéri

plusieurs asthmatiques par cette seule décoction; Ettmuller la vante dans la passion hystérique, à cause de sa vertu adoucissante & détersive: on l'emploie aussi en gargarisme contre les aphtes. Cette même racine est alexitaire: on l'ordonne contre les poisons. Les Allemands ont coutume d'employer, dans les fièvres malignes, l'huile de raves, pour humecter la langue du malade, qui devient quelquefois dure, noire & rude.

Le docteur Needham prescrivoit avec succès cette racine en cataplasme dans les ulcères des jambes, les tumeurs des mammelles & les écrouelles. La décoction simple de raves est bonne contre les engelures.

RÉGLISSE.

LA RÉGLISSE est une plante qui pousse une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, ronde, verte, ligneuse vers le bas, souvent rameuse, grosse comme le pouce, garnie de feuilles lisses, vertes, oblongues, visqueuses, larges d'un quart de pouce sur un de longueur, rangées en aîles, & opposées deux à deux le long d'une côte, qui finit par une seule feuille; elles sont assez semblables à celles du frêne & ont un goût acerbe & astringent; il sort de leurs aisselles, vers le sommet de la tige, des pédicules chargés de fleurs papilionacées, disposées en épis, composées chacune d'un calice à trois ou quatre quartiers & de cinq pétales, dont le plus large est recourbé en arrière, & les quatre autres sont faits en aîles de moucheron: ils renferment dans leur milieu plusieurs étamines & un pistil, qui se change, quand la fleur est passée, en des gousses rougeâtres, pleines de semences menues; ses racines sont ligneuses, grosses comme le doigt, s'étendant en long & en large, difficiles à arracher, grises ou rougeâtres en dehors, de couleur

de buis en dedans, d'un goût doux, miellé & agréable.

Cette plante se nomme *Glycyrrhiza siliquosa vel Germanica*. Tourn. 389. *Glycyrrhiza leguminibus glabris foliolis imparibus petiolatis*. Linn. *Sist. nat.*

La Réglisse fleurit au mois de juillet & d'août; elle vient naturellement dans le Languedoc, à Vic & Méze: on la cultive aussi dans les jardins du royaume; elle aime un terrein gras & se plaît à l'ombre. Si on en veut planter dans un terrein cultivé, il est essentiel de la placer dans un endroit où elle ne puisse nuire, parce qu'elle trace & creuse beaucoup: on a plus de peine à l'extirper que le chiendent. Pour s'en procurer des pieds, il ne s'agit que de coucher de ses rejettons un demi-pied en terre, sans la labourer, & avoir seulement soin de la biner & de la sarcler, afin que la plante profite mieux. Si vous avez besoin de cette racine, il faut faire un grand trou autour & au-dessous de la plante, afin de la pouvoir tirer proprement sans la tordre; ce qui la pourroit faire noircir. Plusieurs jardiniers ont la méthode de planter la réglisse dans des barils qu'ils enfoncent en terre, afin de l'empêcher de tracer.

La racine de cette plante qui est sa seule partie en usage, paroît composée principalement de parties gommeuses & mucilagineuses; elle renferme aussi quelques parties résineuses, mais en très-petite quantité, & très-intimement mêlées avec les gommeuses.

On ne fait presque point de tisane qu'on n'y emploie la réglisse, tant pour corriger par sa douceur la saveur désagréable des autres ingrédiens, que pour lui communiquer la vertu qui lui est propre pour appaiser la toux; sa dose est d'une demi-once dans une pinte d'eau: on doit observer de ne la faire bouillir qu'un bouillon, de peur qu'elle ne rende la liqueur trop épaisse & trop gluante. Sa racine, lorsqu'elle est sèche, est plus agréable que lorsqu'elle est verte & nouvelle; on ne doit alors l'infuser qu'à froid dans les tisanes, ou même dans l'eau simple. Cette même racine convient aussi dans les ma-

ladies des reins & de la vessie, dans la pleurésie & le crachement de sang.

Simon Pauli vante beaucoup la poudre de cette racine donnée, soit avec de la moelle de casse, soit avec de la thérébentine cuite.

Tragus avoit raison de préférer la Réglisse au sucre, quand on lui demandoit duquel on pourroit plutôt se passer en exerçant la médecine ; car l'on ne guérit aucune maladie avec le sucre, & l'on en guérit, ou du moins on en soulage une infinité avec la Réglisse, puisqu'il n'y a aucune maladie dans laquelle on ne la prescrive.

On prépare dans les boutiques trois différens sucs, tirés des racines de cette plante : le suc de Réglisse blanc, le noir & celui de Blois : le blanc que quelques-uns nomment confection rébecha se fait ainsi.

Prenez Réglisse, iris de Florence en poudre, de chacun six gros, amidon deux onces, sucre blanc pulvérisé une once; mêlez avec suffisante quantité de mucilage de gomme adragant dissoute dans l'eau de fleurs d'orange ; faites une pâte solide, dont on formera des tablettes ou des bâtons, que l'on séchera à l'ombre.

Pour le noir, on le prépare de la façon suivante : prenez extrait de Réglisse, sucre pulvérisé de chacun deux livres, gomme arabique dissoute une livre, mucilage de gomme adragant, extrait dans l'eau de fleurs d'orange, une once & demie : mêlez pour faire des tablettes ou des rotules, ou de petits bâtons que vous sécherez à l'ombre.

La troisième espèce de suc se fait ainsi : prenez de la gomme arabique concassée six livres, du sucre trois livres, de la Réglisse sèche, ratissée & pilée deux livres : faites infuser la Réglisse pendant vingt-quatre heures dans trente livres d'eau de fontaine : partagez la colature en trois parties; faites dissoudre dans deux parties la gomme arabique à un feu lent : passez-la au travers d'un tamis ; alors faites la bouillir avec l'autre

troisième partie, jusqu'à consistance d'emplâtre, ajoutant le sucre sur la fin, & remuant continuellement pour donner de la blancheur.

On nous apporte d'Espagne une autre préparation de suc de cette racine, connue sous le nom de jus de Réglisse, qui en est uniquement l'extrait.

On fait avec le vin d'Espagne, la cochenille & le jus de Réglisse, une excellente teinture connue sous le nom de teinture de Fuller, qu'on prescrit communément en Alsace & en Lorraine dans les rhumes.

REINE DES PRÉS.

LA REINE DES PRÉS, l'ormiere, est une plante dont la racine est odorante, fibreuse, noirâtre en-dehors, d'un rouge brun en-dedans; sa tige est presque ligneuse, haute de trois pieds, lisse, rougeâtre, creuse & rameuse: ses feuilles sont dentelées, aîlées, terminées par une impaire plus grande & plus arrondie que les autres folioles; elles sont alternes; ses feuilles sont ramassées au sommet des tiges & des rameaux; elles sont rosacées, composées de cinq pétales attachés par leurs onglets au calice, & renferment au moins vingt étamines. Quand la fleur est passée, il lui succède un fruit formé par plusieurs capsules oblongues, pointues, comprimées, bivalves, contournées comme des chenilles, renfermant des semences petites & pointues.

Cette plante se nomme *Ulmaria* J. B. 3. *p.* 488. *Filipendula foliis pinnatis, foliolo impari.* Linn. *flor. suec.* 147. On trouve cette plante presque par toute la France dans les prairies un peu humides, sur les ruisseaux; Il y en a à fleurs doubles dans les prés de Camon. Toute la plante est austère & odorante en poudre, astringente, sudorifique, anti-épileptique & vulnéraire: on prescrit avec succès la décoction de sa racine dans les

fièvres malignes; elle l'emporte même sur la racine de scorsonère.

On trouve dans les boutiques une eau distillée des feuilles & des fleurs de la Reine des Prés, qu'on prescrit à la dose de quatre ou six onces dans les potions cordiales & diaphorétiques : on vante beaucoup, pour guérir les cours de ventre, la dyssenterie & les blessures internes, le vin où on a fait bouillir de la racine d'*Ulmaria*. Simon Pauli exalte très-fort ce vin. Un gros d'extrait de la racine d'*Ulmaria* est sudorifique; mais il faut continuer le remède deux ou trois jours matin & soir, & ajouter à la prise du soir un demi-grain de *Laudanum*.

La décoction de cette même racine est déterfive; elle est très-utile contre les blessures & ulcères; on la prescrit aussi & on l'applique en cataplasme pour la même fin : on contrefait le vin de Malvoisie, en mettant infuser les feuilles tendres & les fleurs de cette plante dans du vin ou de l'hydromel.

La racine de cette plante prise à la dose d'un gros, convient dans les hémorrhoïdes qui ne fluent point, plusieurs personnes ont été guéries de cette maladie par son usage : voyez notre Traité Historique des Plantes de la Lorraine. On prescrit aux animaux cette plante en décoction, à la dose d'une demi-livre.

RENONCULE.

LA RENONCULE est une plante dont il y a plusieurs espèces; on en fait deux classes : la Renoncule sauvage & la cultivée. Nous parlerons d'abord des principales espèces de renoncules sauvages, pour passer ensuite aux cultivées, qui sont les plus intéressantes pour les fleuristes.

La premère espèce des simples est la Renoncule tubéreuse, la grenouillette, *Ranunculus pratensis radice*

verticilli modo rotunda. Pin. *Ranunculus bulbosus.* Linn. Elle est perennelle & croît dans les prés ; sa racine est bulbeuse, arrondie, comme verticillée ; sa tige est droite, haute d'un pied, velue & garnie de feuilles ; ses feuilles sont alternes, composées, découpées en plusieurs lanières, étroites & allongées ; ses fleurs sont garnies de péduncules sillonnés ; elles sont au sommet, rosacées, ayant cinq pétales obtus, luisans, jaunes, & l'onglet petit ; le calice est découpé en cinq folioles concaves, un peu colorées, réfléchies en-dehors ; son fruit est en forme de tête, composé d'un réceptacle, auquel des semences irrégulières adherent par de courts pédicules, sans péricarpe.

La seconde espèce est la Renoncule des marais, *Ranunculus palustris apii folio levis.* Pin. *Ranunculus sceleratus.* Linn. La racine de cette espèce est grosse, creuse & fibreuse ; ses tiges sont creuses, cannelées, rameuses ; ses feuilles sont alternes, les inférieures palmées, celles des tiges digitées, d'un verd pâle ; ses fleurs sont au sommet, semblables à celles de la précédente ; ses semences sont lisses, menues, ramassées en tête, plus longues & plus déliées que celles des autres Renoncules : cette plante est excessivement âcre, détersive, caustique, dépilatoire ; sa causticité est telle, que l'on peut regarder son usage intérieur comme un poison : pilée & appliquée, suivant quelques auteurs, elle peut résoudre les tumeurs scrophuleuses : on dit qu'elle est mortelle aux brebis ; tout ce qui est de sûr, elle leur est très-nuisible.

La troisième espèce est la petite Chelidoine. *Ranunculus vernus rotundifolius minor.* Tourn. *Ranunculus ficaria.* Linn. La racine de cette espèce est divisée en fibres, auxquelles sont attachés des tubercules oblongs, pâles en dehors & blancs en dedans ; ses tiges sont longues de quelques pouces, grêles, couchées ; au sommet de chaque tige naît une fleur : ses feuilles sont pétiolées, cordiformes, anguleuses ; ses fleurs sont rosacées,

le calice eſt diviſé en trois ; elles ont les mêmes caractères que la première eſpèce : ſon fruit eſt arrondi, hériſſé & couvert de pluſieurs petites ſemences.

Cette plante eſt pérennelle & croît dans les foſſés & les lieux humides ; elle eſt d'un goût inſipide ; les feuilles & les racines ſont un peu âcres ; ſes feuilles ſont plus réſolutives que ſes racines : on la regarde comme un anti-ſcorbutique tempéré, & comme un émollient.

La quatrième eſpèce eſt l'Hépatique d'eau. *Ranunculus aquaticus, folio rotundo & capillaceo.* Pin. Cette eſpèce ſe trouve dans les eaux croupiſſantes & dans les mares ; ſes premières feuilles ſont fort étroites & comme capillaires, & celles d'enhaut plus larges & arrondies ; les premières tremblent communément dans l'eau : on apperçoit une eſpèce de ſpathe ou enveloppe à l'origine des touffes des feuilles & des pédicules ; ſa fleur eſt à cinq pétales blancs à onglet jaune, avec quinze ou dix-huit étamines à ſommets jaunes.

La cinquième eſpèce eſt le Bacinet. *Ranunculus arvenſis, echinatus.* Pin. Elle vient dans les bleds, ſurtout dans les terres un peu graſſes ; elle a les feuilles preſque ſemblables à celles du creſſon alenois, une ſaveur âcre, la feuille d'un jaune pâle, & les ſemences hériſſées de poils.

La ſixième eſpèce vient dans les bois au printemps : elle n'a point l'âcreté des autres ; elle eſt un peu velue, elle a les feuilles d'en bas en forme de reins, profondément dentelées, & celles d'enhaut longues & étroites : ſa fleur eſt d'un jaune doré. Elle ſe nomme *Ranunculus nemoroſus, vel ſylvaticus, folio rotundo.*

La ſeptième eſpèce eſt la Renoncule à fleur rouge pourpre. *Ranunculus phragmites purpureus vernus.* Ses feuilles ſont jaunâtres, découpées en pluſieurs lobes, à-peu-près comme le perſil ; elles naiſſent trois à trois, diſpoſées comme en triangle, à l'extrémité d'un pédicule roide & velu, dont la baſe eſt rougeâtre ; ſa racine reſſemble aſſez à la racine de polypode, mais elle

n'en a pas la vertu ; son âcreté sert à la distinguer.

Nous passons sous silence les autres Renoncules, comme peu utiles, pour en venir aux cultivées.

La Renoncule de Tripoli ou d'Asie, est celle d'où proviennent les Renoncules qui font l'ornement de nos jardins ; elle a la racine semblable à celle de l'asphodèle : cette racine, qu'on nomme griffe chez les fleuristes, est grisâtre en dehors, blanche en dedans, & composée d'espèces de digitations qui tiennent à une extrémité qui leur est commune. Le nombre & la figure de ces doigts varient selon la vigueur & la diversité des espèces : dans l'une ces doigts sont alongés, arrondis & terminés en pointe ; dans une autre ils sont raccourcis, charnus & obtus à leur extrémité ; dans quelques espèces ils paroissent avoir sur leur longueur de légères inégalités. Ce qui est commun à toutes les griffes de Renoncules, est que leurs doigts semblent s'articuler par la partie supérieure, & former le cœur, la liaison & le collet de la plante. De la partie inférieure qui regarde la terre, il sort des fibres ou racines très-déliées, qui pompent le suc destiné à nourrir la plante.

Les principales Renoncules de Tripoli sont la Renoncule rouge à petite fleur simple sans odeur & à odeur: la Renoncule branchue, la Renoncule dont la fleur est d'un jaune pâle, veiné de rouge ; la Besançon, la Romaine, la Sidonienne, la Renoncule à fleurs blanches, la Jaune dorée, le Drap d'or, la Melidor, & la Passerose, la Pivoine, la Salamine, la Rouge vulgaire, la Jaune à feuilles de rhue, la Cramoisie, la Bosvol, la séraphique, le Monstre rouge, le Géant de Constantinople, le Géant de Rome, &c. Les Boutons d'or, d'argent, les Adonides, les Douves, sont des espèces de Renoncules qu'on tire de nos campagnes, pour cultiver aussi dans nos jardins, mais avec moins de soin que les précédentes.

La Renoncule dégénère moins que l'anemone; elle

égale presque la tulipe par la beauté de ses couleurs, & elle la surpasse par le nombre de ses espèces; la moins estimée est la rouge; mêlangée cependant avec d'autres doubles, elle fait un très-bon effet. Les semi-doubles sont aujourd'hui plus recherchées que les doubles; elles tiennent par-tout le premier rang; elles sont moins délicates que les doubles pour la culture : ce qui fait encore donner la préférence aux semi-doubles, c'est leur prodigieuse variété de couleurs; chaque année nous en fournit de nouvelles, propres à changer les décorations de nos parterres. Un avantage qu'on trouve encore dans les semi-doubles, c'est qu'elles sont fécondes, au lieu que les doubles ne portent point de graine.

Les fleuristes estiment les Renoncules dont le fond est blanc, relevé par des raies rouges & bien distinguées les unes des autres; on fait encore cas de celles qui sont jaunes marquetées de rouge, de même que de celles qui sont couleur de rose par dehors & blanches en dedans, mais les plus rares sont celles qui sont entièrement noires. Les rouges simples, variées de rouge & de blanc, de violet & bleu, & autres de cette nature, sont des plus rares & des plus belles.

Les Renoncules se multiplient & par graine & par griffes : la graine est la voie la plus longue, mais en même temps la plus avantageuse. Quand les semidoubles (on appelle ainsi les Renoncules qui portent graine) se dessèchent, c'est une preuve que leur graine est mûre; on coupe pour lors les têtes dans lesquelles est renfermée la semence; on choisit pour cette récolte un temps serein, & l'on attend que l'humidité de la nuit ait été dissipée par le soleil; on laisse aux têtes un bout de tiges, afin de les pouvoir mettre par paquets & les faire sécher à l'ombre, suspendues au grand air. Les têtes étant bien séches, on les serre dans des boëtes, après avoir ôté le bout des tiges : au mois de septembre on détache doucement la graine, qui tient au pistil, prenant garde de l'endommager, parcequ'elle est très-

fine, & on la séme à l'ombre dans une bonne terre bien préparée, puis on la recouvre d'un peu de terre: elle ne lève qu'au bour d'environ un mois. On se sert ordinairement pour semer cette graine de petites caisses longues & basses, ou de pots bas larges d'entrée, parcequ'il est plus facile de les serrer pendant l'hiver, & d'exposer le jeune plant au soleil; il faut avoir soin d'arroser souvent ces jeunes plants, si on veut avoir dès la première année de petites griffes qu'on nomme pois, & qui deviennent griffes parfaites un an après.

La graine semée, on y tamise une légère couche de terre fine, pour pouvoir simplement la recouvrir. Il faut entretenir la terre humide, en prenant garde cependant de la battre; c'est pour éviter le battement que quelques-uns couvrent les terrines avec des feuilles de papier ficelées autour des terrines, & arrosent sur le papier; d'autres avec des paillassons fort minces transmettent peu à peu l'arrosement. La semidouble demande la même culture que l'anémone. Quand cette plante est parvenue à sa beauté, elle décline toutes les années & devient de plus en plus chétive: les jardiniers choisissent le temps du bel état de la fleur pour en vendre le pied; & comme les semidoubles dépérissent d'année à autre, le propriétaire croit que c'est un défaut de culture: le jardinier vendeur a intérêt de le confirmer dans cette erreur. Un fleuriste fera par conséquent mieux de fournir ses jardins de semidoubles qu'il aura élevées de semences, que de faire acquisition de griffes; il sera sûr d'avoir du beau, & il pourra se procurer des variétés nouvelles.

On plante les Renoncules en terre grasse, qu'on mêle avec un peu de cendres ou de bois pourri, & on doit avoir soin sur tout de les garantir de trop d'humidité & des grands froids.

La seconde méthode pour multiplier cette plante, est la griffe: on transplante ces griffes à la fin d'août, ou au commencement de septembre dans une terre

suffisamment grasse, ou dans un mêlange de terreau & de terre légère ou de ce bois pourri qui se trouve dans le creux des saules & autres vieux arbres : on fait aussi un autre mêlange avec de la terre neuve, du terreau & du crotin de mouton, de chacun parties égales; on ne se sert de ce mêlange qu'au bout d'un an.

Les Renoncules plantées en automne donnent leurs fleurs en hiver & au printemps, & cessent totalement de donner à l'approche des chaleurs de l'été; on continue d'en planter tous les mois suivans, jusqu'au commencement de mai, afin que les fleurs puissent se succéder les unes aux autres; on prétend qu'on agiroit plus sagement, si on ne commençoit à planter ces fleurs qu'au mois de février.

Il faut donner aux semidoubles qu'on plante avant l'hiver, une terre légère, susceptible des impressions du soleil : dans les pays chauds on donnera plus de consistance à la terre.

La Pivoine, l'Aurore, & quelques-unes de cette espèce demandent d'être plantées dès le commencement d'août; souvent leurs fleurs commencent d'éclorre sur la fin d'octobre, ou au commencement de novembre; elles servent d'ornement aux serres pendant l'hiver; mais leurs griffes sont pour lors sujettes à périr & à se séparer en petits brins : quelques fleuristes ne plantent qu'à la mi-novembre les espèces que d'autres ont coutume de planter en septembre, & par leurs soins ils parviennent à les faire fleurir aussitôt que les premières plantées : pour y parvenir, ils enfoncent les pots jusqu'aux bords dans des couches neuves & récemment faites, ou dans des tas de fumier dont la chaleur soit supportable à la main : on conserve les griffes les mieux nourries, & qui se reposent depuis un an ou deux, pour les planter en février ou mars. Il faut avoir soin que les semi-doubles qui sont plantées avant l'hiver, respirent toujours un air à-peu-près égal à celui du printemps; on placera donc les pots tantôt

au soleil, tantôt à l'ombre, tantôt au frais, suivant les circonstances.

Avant de planter les griffes, on fera bien de les mettre tremper dans l'eau pendant un jour, à moins qu'il ne fasse trop humide.

On place chaque griffe à deux ou trois doigts de profondeur, & à quatre doigts de distance les unes des autres, l'œil en haut & les pointes des griffes en bas; celles que l'on plante dans des pots, doivent être arrosées de suite, si la saison est séche. L'endroit le plus favorable pour planter les Renoncules est l'abri d'un mur, le crépi du mur réfléchit les rayons du soleil, & on a plus de facilité pour garantir la planche de la gelée. La Renoncule ne réussit jamais lorsqu'elle est confondue avec d'autres fleurs; elle aime l'exposition du levant, & se plaît sur-tout dans des pots; elle profite cependant davantage en pleine terre: on enfonce quelquefois les pots de Renoncule à fleur de terre; c'est le vrai moyen de former le coup d'œil d'un parterre selon qu'on le souhaite.

En visitant les Renoncules, on remarquera les griffes attaquées de pourriture & on les ôtera: si on voit aussi plusieurs boutons sur une même tige, on les retranchera pareillement; par ce moyen le principal bouton en profitera mieux, & donnera des fleurs plus belles & plus vigoureuses; si cependant les fleurs subalternes servent de soutien aux tiges qui sont menues & fragiles, & si elles leur facilitent l'élévation, que leur propre poids & plus encore celui de la fleur pourroit empêcher, il faudra les laisser. Quand on se croit obligé de couper les jets des boutons superflus, on ne doit le faire qu'auprès du fourchon, sans l'éclater, & afin de ne le pas tirailler, on emploie une régle ou des ciseaux: c'est ordinairement aux Renoncules qu'on supprime les boutons préférablement aux semi-doubles, dont la beauté ne consiste que dans la quantité des fleurs: par conséquent si une semi-double approche de

la double par la quantité de ses pétales, elle doit être traitée comme les doubles. Il se trouve des semi-doubles qui ont & la beauté des doubles & la fécondité qui leur est propre; elles sont précieuses par leurs semences, & propres à faire des pépinières: à mesure que les fleurs de ces espèces de semi-doubles viennent, il faut rejetter celles qui se forment mal, retrancher les dernières venues, & ne laisser sur chaque plante que deux ou trois dards ou maîtresses tiges. Comme les graines ne viennent pas toutes à leur perfection, on fera bien de ne pas réduire les fleurs au plus petit nombre; avec d'autant plus de raison que sur les plus belles semi-doubles, la première fleur est souvent stérile, & que ce ne sont que les subalternes auxquelles on peut avoir recours. Les bonnes espèces pour la semence sont celles dont les pétales ont une forme régulière, & dont les couleurs sont éclatantes ou bisarres, avec une nuance satinée, lustrée & veloutée. On met des baguettes pour soutenir les tiges qui sont fort élevées, ou qui ont été renversées par le vent: dès que la fleur se passe, à moins qu'on ne veuille conserver la semence, on coupe les tiges, & l'on laisse les griffes quelque temps en terre, ayant soin de les arroser, afin qu'elles deviennent plus nourries. On les lève lorsque les feuilles commencent à jaunir; ce qui arrive ordinairement au mois de juin; ensuite on détache doucement & sans rien endommager les nouvelles griffes, qui ont poussé à côté des anciennes: on nettoie les unes & les autres; on en ôte tout le pourri, ne craignant point de couper jusqu'au vif; on les met ensuite sécher dans une chambre sur des tablettes exposées au grand air, avant de les renfermer dans des boëtes, & on place ces boëtes dans des endroits où il n'y a point d'humidité. Si on n'a pas le temps de planter les griffes de Renoncules dans la saison propre, on peut sans crainte différer à la suivante; il est même prudent de ne les pas toutes planter à la fois; celles qui ont un an de repos sont moins sujettes

à la pourriture lorsqu'on les plante, & en sont plus précoces.

Parmi les Renoncules sauvages, la première dont nous avons parlé à la tête de cet article, est extrêmement âcre & caustique ; quelques auteurs la recommandent pour faire des cautères & des vésicatoires ; cette pratique est cependant dangereuse, parcequ'elle peut occasionner la gangrène. Ce sont ordinairement les charlatans qui s'en servent, & qui l'appliquent sur les articulations des parties où la goutte se fait sentir, ou sur les cors des pieds, après les avoir amollis dans l'eau chaude & coupés jusqu'au vif : mais comme nous ne manquons pas de vésicatoires assurés & innocens, pourquoi recourir à ceux qui sont suspects & dangereux? G. Hoffmann rapporte que de son temps les gueux se frottoient la peau de cette plante pour se faire de petits ulcères ou écorchures, qu'ils avoient soin de montrer avec de grandes plaintes, afin d'exciter la charité des passans ; quand ces mendians avoient fait leur récolte, ils guérissoient leurs plaies en appliquant dessus des feuilles de bouillon blanc ; c'est cette espèce de Renoncule dont on a coutume de se servir en épicarpe pour la fièvre : on la pile & on la met sur les poignets avec du sel & du vinaigre : souvent ce remède fait plus de mal que de bien ; il enlève quelquefois la peau, comme si le feu y avoit passé, & attire alors une fluxion érésipélateuse plus douloureuse que la fièvre qu'on veut guérir, & que souvent on ne guérit pas. Chesneau dit cependant avoir vu de bons effets de cette plante, appliquée en caustique contre les maux de tête invétérés & contre la goutte : il rapporte qu'un prêtre étant retenu au lit depuis trois ans par la goutte, & lassé de sa situation, s'avisa d'appliquer sur les parties les plus douloureuses les feuilles de cette plante écrasées ; cela lui excita des vessies qui étant percées, formèrent des ruisseaux de sérosités, & il fut guéri. Camerarius, en parlant de la racine de cette plante, prétend que de

caustique

caustique & brûlante qu'elle est, lorsqu'elle est récente, elle devient douce un mois après qu'elle est arrachée. Notre seconde espèce, lorsqu'on l'applique à l'extérieur, est bonne, suivant quelques auteurs, pour discuter & résoudre les tumeurs scrophuleuses; mais prise intérieurement, c'est un des grands poisons que nous ayons parmi les végétaux; elle ulcère l'estomac, cause bien vîte des convulsions horribles & la mort, si on n'y apporte vîte du secours par un vomitif, & par des remèdes onctueux qui puissent en émousser la causticité. Le docteur Benjamin Scharff, rapporte dans les éphémérides d'Allemagne, qu'un jeune Botaniste trompé par la ressemblance des racines de cette plante avec celles de l'ache des marais, en apporta une quantité à la maison, & l'ayant montrée à un herboriste qui y fut pareillement trompé, il les fit cuire dans un ragoût, dont plusieurs personnes mangèrent. Quelques heures après tous les convives furent attaqués de défaillance, d'anxiétés, & d'une ardeur intolérable vers l'orifice supérieur de l'estomac. On envoya chercher promptement un médecin, qui s'étant fait raconter la chose, & ayant reconnu la racine, leur donna un vomitif qui tira tous les malades d'affaire, excepté le jeune homme, qui en ayant mangé beaucoup plus que les autres, mourut dans les convulsions.

M. Chomel dit avoir vu de bons effets de notre septième espèce, appliquée sur la tête des enfans teigneux. On écrase simplement les feuilles & les fleurs; on les applique en cataplasme sur la partie affectée; elle la guérit en peu de temps: on renouvelle les cataplasmes deux fois par jour. On lit cependant dans les éphémérides d'Allemagne, une observation qui est diamétralement opposée au sentiment de M. Chomel: le docteur Jean de Muratto y rapporte qu'une fille de douze ans ayant eu la tête frottée d'un onguent fait avec cette Renoncule, avoit ressenti pendant quelques semaines une démangeaison extraordinaire dans toute cette partie,

& qu'ensuite elle étoit tombée dans une sincope d'où l'on avoit eu de la peine à la retirer; que plus d'un mois après elle avoit encore des convulsions dans les yeux, & se plaignoit d'un grand mal de tête; ce qui provenoit probablement du caractère âcre & caustique de la Renoncule, qui avoit blessé le cerveau & affecté le genre nerveux.

La Renoncule, connue communément sous le nom de Renoncule des prés: *Ranunculus pratensis, repens hirsutus*, Tourn. 289. a très-peu d'âcreté; Tragus assure qu'on peut la prendre intérieurement sans beaucoup de danger; il dit même que le menu peuple d'Allemagne en mange les feuilles tendres dans le mois d'avril avec les autres herbes potagères, ce qui est confirmé par plusieurs auteurs; aussi les bestiaux mangent-ils volontiers & impunément cette plante, qui passe même pour leur donner du lait en abondance: on s'en sert fort utilement en fomentation pour les hémorrhoïdes.

En général toutes les Renoncules contiennent beaucoup de sel âcre & corrosif, qui doit les faire regarder comme très-pernicieuses prises intérieurement; on feroit fort bien de les exclure de la classe des médicamens; on doit même se tenir en garde contre leur usage extérieur: pour le prouver, il suffit de faire ici mention d'une observation qui est rapportée dans les éphémérides d'Allemagne, à l'occasion des Renoncules des jardins. Une dame, dit le docteur Grundelius, ayant devant elle un bouquet de Renoncules, fut surprise d'anxiétés, de défaillances & de douleurs de tête, qui ne se dissipèrent qu'en jettant ce bouquet, suivant le conseil d'un médecin qui se trouva présent, & qui connoissoit le mauvais effet de l'odeur des Renoncules. Une personne de la compagnie qui n'en voulut rien croire, prit le bouquet & le flaira pendant quelque temps; mais elle fut bientôt attaquée des mêmes accidens, qui ne se dissipèrent qu'en faisant cesser la cause. Vers le même temps une autre personne ayant un bou-

quet de Renoncules à la main, qu'elle flairoit de temps à autre, fut surprise d'abord d'un mal de tête, & quelques heures après d'un accès d'épilepsie, dont elle n'avoit jamais eu aucune attaque, & qui vraisemblablement venoit de l'odeur des Renoncules. Tous ces exemples réunis prouvent le danger qu'il y a de se servir de cette plante.

RENOUÉE.

LA RENOUÉE, la Trainasse, la Centinode, la Sanguinaire, la fausse Senille, la Renue, la Corrigiole mâle, la Langue de Passereau, l'Herbe de S. Innocent, est une plante dont la racine est longue, simple, dure, ligneuse, tortueuse, fibreuse, rameuse & rampante; ses tiges sont ordinairement longues d'un ou de deux pieds, grêles, rondes, solides, lisses, noueuses, feuillées, couchées à terre; ses feuilles sont alternes, lancéolées, ovales, oblongues, ou étroites, ou obrondes, selon les variétés; ses fleurs sont axillaires, quelquefois purpurines, composées de huit étamines & trois pistils, semblables pour le reste à celles de la Persicaire. Cette plante se nomme *Poligonum latifolium*, Pin. *Poligonum aviculare*. Linn. Elle se trouve par toute la France; il y en a plusieurs variétés: la plus remarquable est celle dont le P. Barrelier donne la description, & qui se nomme *Poligonum majus Romanum, foliis roris marini longissimis, flagellis donatum*. Boccrone. La racine de cette espèce, dit ce Botaniste, est longue, un peu épaisse, rampante, roussâtre, garnie latéralement de longs chevelus. La plante produit en rond quantité de tiges menues qui sont étendues à terre, & dont l'extrémité seule se redresse; genouillées, garnies de feuilles assez voisines les unes des autres, larges d'une ligne, longues d'environ un pouce,

pointues à leur extrêmité, & de couleur verte obscure. Ces feuilles sont entremêlées de folioles très-blanches & membraneuses, sur-tout à l'extrêmité des branches, & dans les endroits les plus délicats de la plante; il ajoute que les fleurs sont rouges: M. Vaillant en a vu de rouges & de blanches. M. Guettard dit que les feuilles de la Renouée ont des glandes vésiculaires.

La Renouée est un grand vulnéraire & astringent; on en fait boire le suc, la tisane ou l'infusion, dans du vin qu'on prescrit dans la dyssenterie, le flux hémorrhoïdal, le crachement de sang, & toutes sortes d'hémorrhagies: on vante sur-tout ces remèdes pour les pertes de sang. La décoction & les lavemens de cette plante font merveille dans les diarrhées; on y ajoute quelques herbes émollientes, lorsque le flux est dyssentérique: on donne souvent dans ce cas la Renouée bouillie dans du lait; je l'ai ordonnée plusieurs fois de cette façon: on donne comme un excellent remède pour les plaies, de même que pour les ulcères & les inflammations des yeux, le suc même de cette plante.

La Renouée est spécialement recommandée intérieurement dans les hernies: Fallope s'en servoit efficacement dans ce cas. Etmuller rapporte qu'une femme perdant beaucoup de sang par le nez, sans qu'aucun remède pût l'arrêter, on y réussit en appliquant sous les aisselles de la Renouée bouillie dans de l'eau.

On prétend encore que cette plante est utile dans la colique néphrétique, & que son suc convient dans les fièvres intermittentes, en en prenant une heure avant l'accès; on peut l'appliquer aussi extérieurement pour tous les maux qui viennent de chaleur. M. de Montfoury dit que la Renouée peut fournir de très-bon foin: elle gâte beaucoup les bleds ensemencés.

On trouve sur cette plante une espèce de kermès qu'on pourroit employer pour la teinture.

L'auteur des démonstrations botaniques à l'usage de l'art vétérinaire, prescrit le suc de la Renouée aux ani-

maux, à la dose de six onces, & sa décoction à la dose d'une poignée sur une livre & demie d'eau.

RESÉDA.

Le RESÉDA, l'Herbe Maure, est une plante dont la racine est longue, grêle & blanche; ses tiges sont hautes d'un pied & plus, cannelées, creuses, velues, foibles, courbées; ses feuilles sont alternes, sessiles, découpées, dont les supérieures sont divisées en trois, les inférieures aîlées; les fleurs sont au sommet, disposées en grappe, ayant au-dessous de chacune d'elles une feuille florale & linéaire; elles sont anomales, ayant plusieurs pétales inégaux, dont un est chargé de miel, quelques-uns divisés en trois; avec un nectar composé d'une glande produite par le réceptacule, & placée entre les étamines & le pétale supérieur; leur calice est monophile, divisé en découpures étroites, aiguës; leur corolle est jaune. Le fruit est une capsule bossue, anguleuse, uniloculaire, terminée par trois pointes, au milieu desquelles elle est ouverte; les semences sont reniformes, attachées aux angles de la capsule.

Cette plante est annuelle & se nomme *Reseda vulgaris.* Pin. *Reséda lutea.* Linn. Elle croît dans les terres crétacées ou sablonneuses: on en voit dans le bois de Boulogne; elle est amère au goût, & a une vertu adoucissante & résolutive: on ne s'en sert qu'extérieurement, & seulemenr en décoction.

On cultive dans nos jardins une espèce de Reséda, qu'on nomme petit Reséda d'Egypte, ou Herbe d'amour; cette espèce a une odeur très-suave, c'est par rapport à son odeur qu'elle a acquis depuis peu unè certaine célébrité.

Le Reséda demande en général une terre fort légère, mais qui ne soit pas maigre; médiocrement de soleil

& d'eau : on le multiplie de graine ; on le séme ordinairement au mois de mars : en racourcissant les branches avant que la graine soit formée, on peut conserver ces plantes d'une année à l'autre, pourvu qu'on les garantisse du grand froid pendant l'hiver ; quand on en a une fois semé dans un endroit, elle y revient naturellement. M. Dalibard a observé que le Reséda d'Egypte perdoit insensiblement son odeur lorsqu'on le semoit plusieurs années de suite dans un même terrein, & qu'alors il dégénéroit.

On peut employer la fleur de Reséda d'Egypte pour faire une excellente liqueur en infusion dans l'eau-de-vie : cette liqueur est fort en usage à Besançon.

On trouve sur le Reséda un insecte qu'on nomme clairon satiné. *Clarus niger, subovatus, villis cinereis.* Cet insecte est petit, court & oval, avec un corcelet un peu large, sur-tout vers le bas ; sa couleur est noire ; mais il paroît gris, à cause des petits poils de cette couleur, dont il est couvert, & qui le rendent comme satiné ; ses pattes sont brunes.

RHUE.

LA RHUE, en Provençal *Rudo*, en Languedocien *Ruda*, est une plante dont la racine est ligneuse, jaune & garnie d'une quantité de fibres : elle pousse des tiges de différentes hauteurs, ordinairement de trois pieds, rondes, vertes, cendrées, rameuses ; quelquefois grosses comme le petit doigt, accompagnées de feuilles conjuguées, oblongues, arrondies, d'une couleur de verd de mer ; rangées inégalement le long d'une côte, terminées par une impaire en forme de cœur. Ses fleurs naissent aux sommités des branches, petites, composées de quatre petales de couleur jaune pâle. On remarque au milieu des fleurs plusieurs étamines jaunes & un

bouton verd, qui se change dans la suite en un fruit, composé ordinairement de quatre capsules huileuses & odorantes : ces capsules renferment des semences noirâtres, anguleuses & odorantes. Les Botanistes la nomment *Rutha hortensis fuloli. Rutha hortensis latifolia arbusculæ similis.* Tour. 257. *Rutha foliis decompositis.* Linn. *Sp. plant.* Cette espèce croît naturellement en Provence sur les collines de Barret, de Prignon & de Montaigues. On la cultive aussi dans les jardins de la France, & elle n'exige presque aucun soin ; lorsqu'elle est une fois plantée, on peut l'abandonner à elle-même ; elle ne craint rien des mauvais temps, se conserve plusieurs années, & se plaît dans toute sorte de terre : elle aime beaucoup le soleil, qui perfectionne ses vertus : on la multiplie de graines, de boutures & de plants enracinés.

On remarque encore dans les provinces méridionales de la France, deux autres espèces de Rhue. La première se nomme *Rutha sylvestris major.* Pin. 336. Elle croît à Castelnau, à la Colombière, au Terrail dans le Languedoc ; & en Provence dans les collines de Tholonet, de Meireuil, & dans les lieux nommés vulgairement Garrignos.

La seconde espèce est la petite Rhue sauvage, *Rhuta sylvestris minor.* On la trouve avec la précédente.

La Rhue est antispasmodique, antihystérique, emménagogue, carminative & résolutive. Elle a toujours été regardée comme un préservatif & un remède contre les maladies contagieuses, & sur-tout contre la peste. En 1666, la peste régna à Londres ; un quartier, qui étoit au centre de la ville, en fut exempt ; & on en apporte pour raison, qu'il avoit été principalement habité par des droguistes & des apothicaires ; & que l'odeur de leurs drogues éloigna l'infection : on ordonna d'en user pour lors comme remède anti-pestilentiel. L'odeur de la Rhue approche de celle de la fumée du tabac.

Bradley dit qu'en 1714 les bêtes à corne furent infectées en Angleterre d'une maladie pestilentielle, &

qu'elles moururent presque toutes. Une femme auprès de Camberwitl, qui en avoit sept, en guérit six, en leur donnant une fois par semaine de l'infusion de Rhue.

Cette plante est un bon préservatif contre les maladies contagieuses des brebis ; on prend le jus de ses feuilles, & on y ajoute quantité égale de sel commun. Si quelque mouton court risque d'être attaqué de maladie contagieuse, on lui en donne une cuillerée une fois par semaine ; cela le garantit sans l'incommoder.

On prétend que la Rhue servoit de base au fameux antidote, dont Mithridate, roi de Perse, a fait usage dans les maladies contagieuses, pour se préserver du mauvais air. Deux cuillerées de suc de Rhue, avec autant de vin, sont un remède très-vanté dans ce cas ; on en augmente même la dose jusqu'à un verre le matin à jeun, & autant quatre heures après le dîner. On prescrit aussi pour la même fin, l'eau dans laquelle on a fait macérer à froid les feuilles, les fruits, & les fleurs de la même plante.

La conserve de Rhue & son vinaigre sont également efficaces dans les temps de peste : Dumerbrock dans son *Traité de la peste*. Sylvius, Deleboé, le P. Kirker, Jésuite, dans son curieux Traité, *De scrutinio pestis*, & plusieurs autres auteurs en font grand cas.

On fait avec la Rhue une conserve, dont la dose est depuis un gros jusqu'à deux dans les indigestions, & d'une demi-once le matin à jeun, dans la peste, les maladies contagieuses & autres.

Le vinaigre de Rhue se prépare ainsi en Italie, où il est fort en usage: on fait infuser les feuilles de cette plante dans le plus fort vinaigre, en y ajoutant de la pinprenelle, de la béroine, quelques gousses d'ail, des noix & des baies de genièvre, avec un peu de camphre: la dose est d'une cuillerée pour le matin & autant pour l'après-dîner.

La vertu alexitère de la Rhue est désignée par les vers

ſuivant de l'école de Salerne. *Salvia cum Rhuta faciunt tibi pocula tuta*. L'auteur de la nouvelle Pharmacopée de Londres doute beaucoup de la vertu de ces prétendus préſervatifs; mais comme l'expérience décide contre lui, nous nous garderons bien de diſputer à la Rhue la propriété anti-peſtilentielle. Cette plante ſoulage ſouvent par ſon odeur dans les paroxiſmes hyſtériques & les vapeurs : les lavemens dans leſquels on la fait entrer ſont auſſi d'un grand ſecours dans ces maladies. Quand on la preſcrit intérieurement, c'eſt en infuſion dans l'eau ou le vin ; mais comme ſa ſaveur eſt déſagréable, & ſon odeur inſupportable à quelques femmes, quoiqu'elle en ſoulage d'autres dans les accès vaporeux, on eſt ſouvent obligé de l'ordonner ſous une autre forme.

Zacutus Luſitanus, un des plus grands apologiſtes de la Rhue, la recommande pour l'épilepſie. Valeriola ordonna pour la même maladie, une once de ſon ſuc, avec une demi-once de miel ſcillitique. Sylvius & Fabricius Hildanus la preſcrivent auſſi dans l'épilepſie. Dalæus faiſoit froiſſer cette herbe, & l'introduiſoit dans les narines des épileptiques, au moment de l'accès. Magerne aſſure que la poudre de Rhue, priſe juſqu'à deux gros dans de la vielle bière, pendant un temps conſidérable, guérit l'épilepſie, & que ſon ſuc fait le même effet : il agit par les ſelles, & quelquefois par le vomiſſement & la tranſpiration. D'autres emploient pour la même fin les feuilles de Rhue, expoſées à l'air pendant la nuit, & pilées le lendemain, dont ils font prendre au malade le matin pendant trois jours le ſuc, à la doſe d'une once, dans quatre onces d'eau diſtillée de tilleul.

Ray rapporte que Boyle conſeilloit ſouvent le ſirop fait avec le ſuc des feuilles de Rhue & le ſucre, pour les maladies de la tête & les affections du genre nerveux.

La décoction des feuilles de cette plante eſt un excellent gargariſme pour les gencives des ſcorbutiques & pour ceux qui ont la petite vérole. Ce gargariſme ré-

font les boutons qui font autour de la gorge : on peut auffi en baffiner le tour des yeux.

Jean de Milan affure que la Rhue fert à éclaircir la vue : *nobilis eſt ruta*, dit-il dans fon école de Salerne, *quæ lumina reddit acuta. Auxilio rutæ, vir lippe, videbis acute.* Et ailleurs : *Fœniculum, verbena, roſa, chelidonia, rutha, ex his fiat aqua quæ lumina reddit acuta.*

Garidel prétend, d'après l'expérience, que dans les taies de la cornée & dans les fuffufions, où l'humeur aqueufe eft trouble, fi l'on fait fouffler dans l'œil malade l'odeur de la Rhue, par une jeune perfonne qui en ait mâché auparavant, le malade guérit très fouvent. La vapeur de la décoction reçue à l'œil malade par le moyen d'un entonnoir renverfé, produit le même effet.

Simon Pauli recommande la Rhue pour les vers des enfans : on met fur le nombril de ceux qui y font fujets, du coton imbibé de quelques gouttes d'huile de Rhue, ou à fon défaut du fuc de fes feuilles fraîchement pilées ; on peut même en donner quelques cuillerées intérieurement à jeun, mêlées dans de l'eau de chiendent ou de fcordium.

L'huile de Rhue fe fait de deux façons, ou par infufion, ou par diftillation. L'huile qui fe retire par la diftillation, s'ordonne en plus petites dofes que celles par infufion, même feulement par gouttes. L'huile de Rhue par infufion, convient dans les coliques humorales & venteufes ; bue à une cuillerée, & prife à la dofe de trois onces dans un lavement, elle foulage confidérablement le malade. Cette plante, dit Simon Pauli, produit des effets merveilleux dans les coliques humorales, foit qu'on en ordonne la décoction en lavement, foit qu'on mêle quelques cuillerées de fon huile dans les décoctions carminatives, foit enfin qu'on l'applique en cataplafme fur le ventre.

Rien n'eft plus eftimé dans la paffion hyftérique que

l'huile distillée de Rhue ; une ou deux pincées de ses feuilles fraîches, infusées dans un verre de vin blanc, ou un gros en poudre, lorsqu'elles sont séches, sont très-bien indiquées pour rétablir le cours des mois, & pour appaiser les vapeurs histériques. Mizauld prescrit la Rhue avec l'hissope, bouillie dans du vin, & en donne un verre le matin à jeun pour la même maladie. L'eau distillée qu'on tire de cette plante, s'ordonne depuis une once jusqu'à quatre dans les potions & juleps anti-histériques, anti-épileptiques & vermifuges. La feuille de Rhue est très-propre pour les écrouelles ; on en fait manger à jeun trois ou quatre avec du pain, aux enfans affligés de cette maladie, pendant une suite de temps : ce remède simple a souvent opéré leur guérison : s'ils ont trop de répugnance, on peut leur faire avaler trois onces de suc épuré de ses feuilles.

La Rhue convient dans les ulcères internes, soit vénériens ou autres ; on mêle parties égales de Rhue, de menthe, de graines d'*agnus castus*, de succin, & d'os de séche : la dose est d un gros.

Les Provençaux ont la méthode d'appliquer sur l'ombilic, & sur la région du pubis, une omelette faite avec des œufs & beaucoup de feuilles de Rhue sauvage, dans les suffocations utérines. Ce remède ne feroit q'irriter le mal dans les femmes hystériques, qui ne peuvent supporter l'odeur de la Rhue.

Plusieurs auteurs disent que la Rhue est anti-aphrodisiaque aux hommes, c'est-à-dire, que *ipsorum libidinem coercet*, tandis qu'au contraire dans les femmes elle est *incitativum libidinis* ; aussi dit-on dans l'école de Salerne, que *Rutha facit castum*.

On assure que le suc exprimé des feuilles de Rhue, qu'on pile dans un peu de vinaigre & de sel, guérit les morsures des serpens & des chiens enragés : on en avale trois ou quatre onces, & on applique le marc sur la morsure.

Rien n'est plus capable d'empêcher l'ivresse, que

l'application des feuilles de Rhue sur les deux pouls.

Ceux qui sont sujets aux poux, trouvent un puissant secours dans la Rhue ; il ne s'agit que de faire bouillir quelques chemises dans une décoction de ses feuilles & d'eau naturelle ; l'usage de ce linge garantit des poux pour toujours.

En Italie la Rhue sert d'aliment ; on mange avec plaisir ses jeunes pousses en salade, & même sans aucun assaisonnement : elle n'a point l'âcreté & la mauvaise odeur qu'elle a en France : cela dépend sans doute du climat ; son odeur désagréable est la cause qu'on n'en fait ici usage qu'en qualité de médicament.

RICIN.

LE RICIN, la Palme de Christ, est une plante dont la racine est fusiforme, assez simple ; sa tige est de la hauteur d'un homme, rougeâtre, herbacée, rameuse, cylindrique, fistuleuse, lisse ; ses feuilles sont alternes, avec de longs pétioles, sur lesquels on trouve ordinairement trois glandes ; elles sont simples, pétiolées, palmées, à découpures pointues, dentées en manière de scie ; ses fleurs sont à l'extrémité des rameaux, disposées en grappe ; sans pétales, composées de plusieurs étamines réunies par leurs filets, en plusieurs corps ; mâles & femelles sur le même pied ; les fleurs mâles sont placées dans un périanthe monophile, divisé en cinq parties ovales, concaves ; le périanthe des femelles est divisé en trois parties seulement. Son fruit est une capsule sous-orbiculaire, verdâtre, couverte d'épines molles & flexibles, à trois sillons, trois loges & trois valvules, renfermant trois semences solitaires, ovales, luisantes, d'une couleur brune, mouchetée de noir. Cette plante se nomme *Ricinus galli, Palma Christi.* Lob. *Ricinus communis.* Linn. Elle croît dans les Indes &

l'Afrique ; elle est bis-annuelle : on la cultive dans nos climats, où elle devient annuelle, si on ne la préserve pas des gelées : on plante d'abord sa graine sur couche au printemps ; quand elle est levée, & qu'elle a deux ou trois feuilles, on la transplante dans l'endroit qu'on lui destine ; pour lors cette plante ne demande plus aucune culture.

Les graines du Ricin purgent par haut & par bas les humeurs bilieuses & pituiteuses. C'est un violent reméde, qui ne convient qu'à des paysans & qu'à des corps robustes, à moins qu'on ne le corrige par le sel de tartre : sa dose est depuis deux grains jusqu'à dix, après en avoir ôté l'écorce. M. Chomel, dans son traité des plantes usuelles, dit qu'on peut s'en servir avec succès dans l'hydropisie : on pile huit ou dix de ces grains, on les délaie dans six onces d'eau tiède, dans laquelle on fait aussi dissoudre un scrupule de sel de tartre ; on y ajoute encore deux ou trois gouttes d'huile de canelle ou d'anis. On prétend aussi que ces mêmes grains cuits dans un bouillon de vieux coq, sont très-bons pour la goutte & la sciatique. Nous nous garderons bien de le prescrire pour cet usage ; les risques qu'en peut courir le malade sont trop évidens.

On tire par expression de ces mêmes grains, une huile appelée dans les boutiques, *Oleum de kervâ*, qui est purgative, si on l'applique extérieurement sur l'estomac & le bas-ventre. Le docteur Stublet, medecin Anglois, nie cette vertu : on l'emploie aussi dans les onguens & dans les emplâtres.

Matthiole a donné aux hydropiques avec succès des feuilles de Ricin, macérées dans du petit lait, à la dose de six onces. Pison prétend que si on macère ces mêmes feuilles dans l'eau ou le vinaigre, elles conviennent très-bien dans les maladies de la peau.

M. Peyssonnel, médecin du roi à la Guadeloupe, rapporte qu'on trouve dans l'Amérique un arbre qu'on appelle Mancenilier : & qui est très-venimeux. Les négres

pour servir d'antidote contre ce poison, font usage des feuilles d'une espèce de Ricin appelé par Tournefort *Ricinoides Americana arbor, folio multifido.* Ils prennent plusieurs verres d'eau tiéde, dans laquelle ils font infuser ces feuilles; c'est même le seul reméde connu contre cet arbre venimeux.

RIZ.

LE RIZ, le Rys, le Ryz ou Ris, est une plante dont la racine ressemble à celle du froment; elle pousse des tiges ou tuyaux, à la hauteur de trois ou quatre pieds, cannelés, plus gros & plus fermes que ceux du froment ou de l'orge, noueux par intervalles: ses feuilles sont longues, en manière de roseaux, charnues, assez semblables à celles du poireau: ses fleurs naissent aux sommités, de couleur purpurine, & forment des panicules comme celles du millet ou du panis. Quand les fleurs sont passées, il leur succède des semences oblongues ou presqu'ovales, blanches, transparentes, dures, renfermées chacune dans une capsule jaunâtre, rude, cannelée, anguleuse, velue, armée d'une arrête, le tout disposé de part & d'autte alternativement le long des rameaux. Cette plante se nomme *Oryza Italica.* Pin. *Oryza peregrina.* Trag. Elle nous vient des pays chauds; on la cultive actuellement dans la Provence & le Languedoc.

Le Riz n'est pas une plante vorace: il ne lui faut pas une terre bien substantielle; les terres légères lui sont propres, il a même la propriété de les rendre fertiles; l'eau est sa principale nourriture.

Le terrein qu'on destine à une rizière doit être de niveau, afin qu'il retienne bien l'eau, ensorte cependant qu'on puisse par une pente douce la faire écouler chaque fois qu'on veut renouveller l'inondation qui est

absolument nécessaire à cette plante. Les eaux de rivière sont les meilleures pour cette inondation, & à leur défaut celles de sources : les eaux des marres & celles des étangs occupent le second rang; mais si on ne pouvoit avoir pour ces inondations que de l'eau de puits ou de fontaine, il faudroit auparavant d'en inonder la rizière, faire passer les eaux à travers une fosse où l'on mettroit de la vase de rivière, une certaine quantité de fumier de cheval & une égale quantité de crotins de mouton; toutes les fois donc qu'on veut renouveller les eaux de la rizière, on fera bien de remuer avec une barre ou une espèce de brisemotte, les matières à travers lesquelles l'eau que l'on veut introduire dans la rizière passera, on corrigera par ce moyen les eaux de puits ou de fontaine; mais le Riz n'en a cependant pas autant de qualité. Les rizières doivent encore être bien exposées au soleil, sinon elles ne produiroient que des plantes grêles & peu abondantes en graines. La terre qu'on destine à une rizière demande un bon labour; plus elle est ameublie, plus elle est favorable à la végétation du Riz : on la fume bien; si la terre est froide, il faut lui donner les fumiers les plus chauds; si au contraire elle est chaude & sèche, il faut l'amender avec des fumiers humides, comme l'est le fumier de vache. La rizière se divise par quarrés, ainsi qu'il se pratique dans les jardins : on environne chaque quarré ou planche d'une petite levée ou chaussée de terre, relevée d'un pied & trois pouces de hauteur, & épaisse de deux pieds; cette chaussée retient l'eau dans la rizière : il faut qu'elle puisse soutenir un homme qui passe & repasse dessus pour l'arrosement; il faut enfin que ces compartimens soient arrangés si commodément, que l'eau y découle avec facilité, & y séjourne sans s'extravaser par aucune crevasse; il faut enfin qu'elle y soit retenue comme dans un étang. Il n'y a par conséquent que les plaines qui puissent servir aux rizières. On fait couler l'eau d'un espace à un autre

par de petites ouvertures, ou ce que l'on appelle clefs pour les étangs; ensorte qu'on peut y faire couler l'eau & l'en ôter à volonté.

La terre étant labourée, ameublie, même pulvérisée & amandée avec du fumier analogue à sa qualité, on séme au commencement d'avril le Riz à-peu-près aussi épais que le froment, & on le recouvre avec la charrue & avec la herse. On fera tremper la semence dans de l'eau pendant l'espace d'un jour ou deux, & on la répandra toute humide sur le terrein : quand même elle commenceroit à germer, elle n'en pousse que plus facilement & plus vîte : on couvre le terrein d'eau à la hauteur de deux doigts & on la tient continuellement à cette hauteur ; le Riz pousse en peu de temps hors de la superficie de l'eau, & quelquefois si vigoureusement, qu'il se verseroit si on n'y apportoit point de remède : lorsqu'on s'apperçoit de cet inconvénient, on lui ôte l'eau pendant quelques jours, jusqu'à ce que faute d'humidité il se remette en bon état ; car l'eau étant l'aliment de cette plante, lorsqu'on l'en prive, on lui ôte toute sa vigueur : ainsi lorsqu'après l'en avoir privé on voit qu'il est fané par le soleil, on lui redonne l'eau, mais en plus grande quantité qu'auparavant, c'est-à-dire, au moins de quatre ou cinq doigts, pour proportionner toujours l'eau au dégré de l'accroissement de la plante : on l'augmente aussitôt qu'on s'apperçoit qu'elle va fleurir, & que par conséquent elle commence de grainer, & on ne l'en ôte plus, tant pour favoriser l'accroissement de la plante, que pour la préserver de la nielle, qui ne manqueroit point de l'attaquer si on le privoit de l'eau ; on fait enfin écouler les eaux peu de jours avant de le récolter.

Le Riz rend en quantité, mais il exige en revanche beaucoup d'attention de la part du cultivateur ; il faut visiter tous les jours tous les endroits de la rizière, examiner les chaussées, les aqueducs, les clefs ou écluses, pour que l'eau n'y manque point, qu'elle ne s'échappe point

point par quelque lézarde ; & qu'au contraire elle y séjourne continuellement à la même hauteur ; on en remettra tous les jours de la nouvelle, pour remplacer celle que la terre & le Riz consomment. Dès que le Riz a acquis sa parfaite maturité, ce qui arrive ordinairement dans le mois d'août, on le coupe, après avoir fait quelques jours auparavant dessécher la rizière, pour donner au Riz le temps de se dépouiller de son humidité naturelle ; quant à la façon ordinaire de le moissonner, elle est la même que celle des autres grains.

La principale propriété du Riz est d'engraisser les terres, qui lorsqu'elles ont été deux ou trois ans de suite en rizières, sont propres à produire toutes sortes de bleds : cette fertilité vient principalement du limon que l'eau y laisse en séjournant longtemps ; ce séjour des eaux dans un terrein y fait encore mourir les insectes & les petits animaux, pourrir les racines & les herbes nuisibles.

Le Riz est adoucissant ; il épaissit les humeurs ; il est un peu venteux, & pesant sur l'estomac ; son usage trop fréquent peut même occasionner des obstructions : on emploie la semence de Riz comme aliment & comme remède ; on la conseille en médecine aux personnes épuisées par des hémorrhagies, aux femmes qui ont souffert des pertes excessives, aux pulmoniques & aux étiques ; on fait bouillir une cuillerée de Riz dans une pinte d'eau pendant un quart-d'heure ; on y ajoute très-peu de sucre ou de canelle pour la boisson des malades : on appelle cette boisson eau de Riz ; elle est utile dans tous les flux de ventre accompagnés d'irritation & de fièvre lente : cette semence sert quelquefois de base aux émulsions au lieu d'eau d'orge ; on en met aussi une ou deux cuillerées dans les bouillons humectans & rafraîchissans ; on en fait des bouillies & d'autres préparations qui regardent autant le régime de vie des convalescens, que les remèdes qui conviennent dans les maladies longues : le Riz devient un aliment très-agréable

& de facile digestion, lorsqu'on le cuit avec du lait de vache, ou dans du bouillon gras; ainsi préparé, il est excellent dans la diarrhée & la dyssenterie, sur-tout si on éteint des cailloux ardens dans le lait qu'on y met; on se sert de sa farine pour les cataplasmes repercussifs. Le pain qu'on fait avec la farine de Riz, est fort blanc & de bon goût, mais il ne trempe pas dans la soupe. Bontius rapporte que dans les îles d'Amboyne, de Banda & des Moluques, il est d'expérience que l'usage habituel du Riz chaud affoiblit la vue jusqu'à la perdre tout-à-fait, mais qu'on parvient à la récupérer ou par un autre régime, ou en changeant d'air. Le Riz pour être bon, doit être nouveau, bien mondé & bien net; il ne doit sentir ni la poussière, ni le rance: celui qui nous vient d'Espagne est souvent rougeâtre & d'un goût salé.

ROMARIN.

LE ROMARIN est un arbrisseau dont la racine est menue, fibreuse, ligneuse; sa tige est haute de trois ou quatre pieds au moins, divisée en plusieurs rameaux, longs, grêles, articulés; ses feuilles sont opposées, simples, très-entières, linéaires, repliées par les bords, sessiles; quand ces feuilles sont plus larges, elles constituent une variété de la même espèce; ses fleurs sont axillaires, labiées, dont la lévre supérieure est retroussée, échancrée, renversée; l'inférieure découpée en trois parties, dont celle du milieu est creusée en cuillère; deux étamines recourbées, plus longues que la lévre supérieure; les autres labiées en ont quatre: ses semences sont au nombre de quatre, jointes ensemble, ovales, renfermées dans le calice. Cet arbrisseau se nomme *Rosmarinus hortensis, angustiore folio.* Pin. *Rosmarinus officinalis.* Linn. Il vient naturellement dans le Langue-

doc & la Provence ; on le cultive dans nos jardins ; il faut l'enfermer à Paris pendant l'hiver, ou du moins l'empailler ; on le multiplie quelquefois de graine, mais plus communément de bouture & de plant enraciné. Quand on veut le multiplier de boutures, il faut faire reprendre la bouture sur couche, ou du moins la mouiller souvent, lorsqu'on la met en pleine terre, & la tenir couverte pendant quelque temps dans l'ardeur du soleil ; pour l'ordinaire on met plusieurs boutures dans un pot, qu'on tient à l'ombre jusqu'à ce qu'elles commencent à pousser, & on les sépare quelque temps après ; cette plante se soutient dans la même place pendant très-longtemps.

Le Romarin n'est d'aucun usage pour nos alimens ; mais il est très-utile dans la médecine, sur-tout dans les pays chauds, où l'ardeur du soleil le rend plus aromatique : il est chaud, dessicatif, incisif, astringent & essentiellement céphalique : on l'emploie sur-tout dans l'apoplexie, l'épilepsie, le vertigo, la paralysie & les autres affections de la tête : il éclaircit la vue, fortifie la mémoire, & ranime le cœur ; il corrige aussi la puanteur de l'haleine & léve les obstructions du foie & de la rate ; son infusion est fort bonne pour la jaunisse & les fleurs blanches ; il suffit de faire macérer les feuilles & les fleurs pendant une nuit dans de l'eau commune ; on en prend plusieurs verres dans la journée. La décoction de ses feuilles dans du vin fortifie les nerfs & les jointures ; on fait avec cette feuille, celles de thim & de sauge, un vin aromatique très-propre en fomentation pour dissiper l'enflure qui survient aux plaies : l'infusion théiforme des feuilles, continuée pendant un temps considérable, est utile dans les écrouelles : on donne comme un excellent anti-asthmatique le vin dans lequel on a fait bouillir les feuilles & les fleurs de Romarin adoucies avec un peu de sucre. Quatre ou cinq gouttes d'essence de cet arbrisseau, prises dans une liqueur appropriée, enlévent souvent les fièvres tierces. Un

célébre auteur assure que l'eau-de-vie de vin, dans lequel on aura fait macérer les feuilles & les fleurs du Romarin, guérit la galle, les cancers & les fistules qui résistent aux autres remédes. La fameuse eau de la reine de Hongrie, se tire par la distillation des fleurs de Romarin, après avoir été précédemment mises en digestion dans l'eau-de-vie; en y ajoutant de jeunes feuilles, l'eau acquiert de nouvelles forces. Cette eau convient dans les défaillances, les étourdissemens, les vertiges, les vapeurs hystériques & hypocondriaques; on en prend intérieurement deux ou trois gros, ou une petite cuillerée dans un verre d'eau; on en frotte à l'extérieur les tempes, le nez, & les autres parties nerveuses & musculeuses, affoiblies ou affligées de douleur de rhumatisme: on l'emploie aussi avec succès pour les contusions, les blessures & les humeurs froides, le mal de dents & même la gangrène. On donne aux chevaux l'infusion de Romarin, à la dose d'une poignée, dans une livre de vin ou d'eau; sa poudre à la dose d'une demi-once; on s'en sert aussi beaucoup pour les fumigations.

RONCE.

LA RONCE, le Murier des haies, est un arbrisseau dont la racine est ligneuse, serpentante; ses tiges sont foibles, pliantes, se ramant dans les haies, rampantes à terre, y prenant facilement racine; ses branches, ses péduncules & ses pétioles sont couverts d'aiguillons crochus; ses feuilles sont alternes, pétiolées, digitées, découpées en trois ou en cinq folioles, dentelées à leurs bords; leurs pétioles sont hérissés d'aiguillons crochus; ses fleurs sont disposées en grappes à l'extrémité des tiges, rosacées, composées de cinq pétales obronds, ouverts, insérés au calice, ainsi que les étamines qui sont très-nombreuses; le calice est monophile, divisé

en cinq folioles lancéolées, ouvertes, de la longueur à-peu-près des pétales; ses fruits sont rouges avant la maturité, noirs quand ils sont mûrs, ils ressemblent à ceux du murier, composés de petites baies rassemblées en tête arrondie, sur un receptacle conique, renfermant chacune une semence oblongue.

Cet arbrisseau se nomme *Rubus vulgaris, sive rubus fructu nigro*. Pin. *Rubus fruticosus*. Linn. Il croît par toute la France, dans les haies, les buissons & les champs. Il y a des variétés de Ronce, dont les unes sont à feuilles panachées, les autres à fruit blanc, & d'autres à fleurs doubles blanches. Cette dernière variété mérite d'être cultivée à cause de la beauté de sa fleur. On trouve auprès de Fontainebleau, dans les landes de la buvette royale, une espèce de Ronce qu'on nomme *Rubus montanus repens sarmentis rotundis spinis minutissimis munitis, foliis rotundis utrinque laniatis, supernè cinereis, inferni caudicantibus, flore albo, fructu nigro parvo*. Michiel. Les framboisiers sont des espèces de Ronces. *Voyez art. Framboisier.*

Les Ronces poussent de grandes branches sarmenteuses, dont les unes se rament dans les buissons qui se trouvent à leur portée, & les autres rampent à terre: celles ci prennent racine à tous les endroits qui touchent immédiatement la terre; par conséquent elles se multiplient d'elles-mêmes de marcottes, & même plus qu'on ne veut. Il est par cette raison inutile d'avoir recours aux semences pour multiplier les Ronces; si on vouloit cependant en ramasser pour en envoyer au loin, il faudroit écraser les fruits dans l'eau.

Les Ronces donnent des fruits semblables aux mûres, qu'on nomme mûres de renard: elles sont fades en comparaison des véritables mûres: on les emploie en médecine en place de mûres noires, lorsqu'on manque de ce fruit: on s'en sert en Provence pour colorer le vin muscat blanc, & pour faire le vin muscat rouge de

Toulon ; en Guienne on ramaſſe ce fruit pour le donner aux pourceaux.

La Ronce eſt miſe par l'ordonnance au rang des mort-bois ; on en fait des hales vives ; ſes branches écorcées ſont d'uſage, en Normandie, pour attacher aux lattes le chaume dont on couvre les maiſons.

On trouve ſur la Ronce une phalène qu'on nomme petit paon : nous avons donné la deſcripion de cet inſecte, *voyez art. Roſier.*

ROQUETTE.

LA ROQUETTE eſt une plante dont la racine eſt fuſiforme, blanche, ligneuſe, menue ; ſes tiges ſont hautes de deux ou trois pieds & velues ; ſes feuilles ſont en forme de lyre, glabres, preſqu'aîlées ; ſes fleurs ſont cruciformes, au ſommet, ayant des pétales ovales, planes, ouverts, diminuant vers les onglets qui ont la longueur du calice rougeâtre, dont les découpures ſont linéaires, lancéolées, rougeâtres, preſque réunies ; ſon fruit eſt une ſilique longue, preſque cylindrique, mais comprimée de chaque côté, les battans plus courts que la cloiſon bivalve, biloculaire, ſurmontés d'un ſtile enſiforme, contenant des ſemences globuleuſes. Cette plante ſe nomme *Eruca latifolia alba, ſativa Dioſcoridis.* Pin. *Braſſica eruca.* Linn. Elle ſe cultive dans les jardins.

Il y a encore d'autres eſpèces de Roquettes : les principales ſont ; 1° celle qu'on nomme *Eruca procumbens alba, ſiliquis ſingularibus è foliorum alis.* Bot. Pariſ. Elle eſt fort commune le long des bords de la Seine, particulièrement ſur la rive qui conduit de Paris aux Invalides : 2.° la Roquette vivace : *Eruca tenuifolia perennis, flore luteo.* Pin. Elle eſt auſſi très-abondante aux environs de Paris ; on en trouve même quantité

entre les joints des pierres dont les murailles sont formées; 3.° la Roquette de la montagne de sainte Victoire: *Eruca perennis, & saxatilis, radice crassa, è rupe victoriæ*: elle se trouve en Provence.

La Roquette des jardins se séme au mois de mars & ne demande aucun soin particulier; toute terre lui est propre: on recueille sa graine au mois de juillet & d'août: cette graine se conserve bonne pendant deux ans. L'odeur & la saveur de cette plante sont également fortes, cependant on la mange en salade en Italie; on n'en mange pas si communément en France: on choisit les feuilles les plus tendres, & l'extrémité des tiges qu'on hâche avec les autres fournitures; c'est l'unique usage auquel on l'emploie pour la vie: on en retire beaucoup d'avantages pour la santé. La Roquette excite l'appétit, aide à la digestion, & dissout les matières gluantes qui se trouvent dans l'estomac; elle convient dans le dégoût & les indigestions; mangée seule à l'huile & au vinaigre, elle provoque les urines & l'*aura seminalis*; elle ne convient pas aux tempéramens chauds & bilieux, ni à ceux qui ont l'estomac brulant; sa semence s'emploie en hiver au défaut de feuilles, & produit les mêmes effets: elle occupe le premier rang parmi les semences anti-scorbutiques; on l'ordonne à la dose d'un gros concassé & infusé dans un verre d'eau distillée de cochlearia, & à son défaut on se sert également de la feuille qu'on mange crue, ou du suc qu'on en tire & qu'on boit mêlé dans du vin: on fait aussi bouillir les feuilles dans des bouillons & apozèmes qu'on conseille dans cette maladie, ayant attention de ne donner aux malades qui en font usage, qu'un léger bouillon; elles perdent leur saveur & leur vertu en les laissant trop longtemps au feu: sa graine est encore un reméde très efficace contre l'apoplexie, la paralysie & les affections soporeuses; il faut en mâcher tous les matins à jeun quinze à vingt graines seules, ou mêlées avec celles de cumin; son usage est sur-tout très-bon aux

vieillards : différens auteurs assurent en avoir vu de bons effets ; elle a encore la propriété d'exciter la salivation ; elle est par conséquent très-bonne aux pituiteux : on conseille la décoction de ses feuilles adoucie avec du sucre, aux enfans qui ont la toux.

ROQUETTE DE MER.

LA ROQUETTE DE MER est une plante dont la racine est en forme de navet ; elle a la tige haute de deux pieds, herbacée, cylindrique, rameuse ; les feuilles alternes, simples, pétiolées vers la racine, succulentes, linéaires, aîlées, dentelées ; les caulinaires sessiles, quelques-unes en fer de pique ; ses fleurs sont au sommet cruciformes, ayant les onglets des pétales un peu plus longs que le calice, & les pétales ovales ; son fruit est une silique irrégulière, ovale, oblongue, à quatre faces, avec un ou deux angles pointus ; sous les angles sont logées des semences obrondes : il y a quelques-unes de ces siliques tétragones, dentées à leur base. Cette plante se nomme *Cakile maritima ampliore folio.* T. Cor. Inst. *Bunias cakile*, Linn. Elle est annuelle, & croît sur les bords de la mer : on lui attribue une vertu incisive & anti-scorbutique ; on n'emploie que ses feuilles ; on en prescrit aux animaux la décoction à la dose de deux poignées sur deux livres d'eau.

ROSIER.

LE ROSIER en général est un arbuste dont les racines sont cracantes, dures & ligneuses ; il produit des tiges de la hauteur d'environ quatre ou cinq pieds, rondes, rameuses, rougeâtres en quelques endroits, garnies d'é-

pines fort aiguës. Ses feuilles sont disposées alternativement sur les branches, & sont pour l'ordinaire composées de trois, cinq ou sept folioles, dentelées par les bords, jointes deux à deux sur un filet, qui est terminé par une autre foliole, & accompagné de stipules à son insertion sur les rameaux : ses fleurs sont formées d'un calice d'une seule pièce, charnu par le bas, divisé par les bords en cinq grandes découpures, qui se terminent en pointes, dont il part souvent des appendices plus ou moins grandes. Ce calice porte cinq grands pétales arrondis, creusés en cuilleron, & souvent échancrés en cœur. On y trouve aussi un grand nombre d'étamines fort courtes & chargées de sommets triangulaires: M. Haller en a compté quatre-vingt-dix. Le pistile est composé d'un grand nombre d'embryons qui sont contenus dans la partie charnue du calice, & d'un pareil nombre de stiles qui sortent du même calice, par une ouverture placée au milieu du disque de la fleur. Lorsque la fleur est passée, il lui succède un fruit qu'on nomme vulgairement gratecu, & dans les boutiques chinorrhodon : il est charnu, formé par le calice, & terminé par un ombilique: il renferme plusieurs semences & des poils ordinairement durs & piquans. Les Roses sémi-doubles & doubles ont un plus grand nombre de pétales que les Roses simples dont nous avons parlé; pour lors les étamines se trouvent entre les pétales; & la raison pour laquelle les Roses doubles produisent souvent des semences fécondes, tandis que la plupart des fleurs doubles sont stériles, est sans doute, parce que dans ces dernières, les pétales surnuméraires se forment aux dépens des étamines.

Les Latins nomment cet arbuste *Rosa*, les Grecs Ῥόδον, les Arabes *Nard*, les Anglois *Rose* & les Allemands *Rosen*. Il n'y a, à strictement parler, que deux espèces de Rosiers; le cultivé qu'on voit dans nos jardins, & le sauvage qui croît dans nos haies, dans les campagnes. Les Botanistes en distinguent cependant un très-grand

nombre, dont la plupart ne sont que des variétés: les espèces qu'on cultive en France; & qui y croissent naturellement, sont: 1.° le Rosier à fleur rouge simple. *Rosa rubra simplex.* Pin. Il se trouve en Bourgogne, à Villeneuve & Mauguio dans le Languedoc & la Provence: on le cultive aussi dans les jardins.

2.° Le Rosier à fleur rouge double. *Rosa rubra multiplex.* Pin. On le trouve dans les endroits précédens.

3.° Le Rosier à fleur double rouge foncé. *Rosa ex rubro nigricante flore plano.* Eyst. Il se cultive dans les jardins.

4.° Le Rosier à fleur rouge pâle. *Rosa rubra pallida.* Pin.

5.° Le Rosier à fleur double tout pâle. *Rosa rubra pallida flore pleno.* Pin.

6.° Le Rosier à fleur pourpre. *Rosa saturatius rubens.* Pin.

7.° Le grand Rosier à fleur pourpre, dit de Provins. *Rosa purpurea.* Pin. Il se plait aux environs de la ville de Provins, d'où il a pris naissance.

8.° Le Rosier simple pourpre, dit de Provins. *Rosa purpurea flore simplici.* L. *V. P.*

9.° Le Rosier à fleur panachée. *Rosa versicolor.* Pin.

10.° Le Rosier à cent feuilles. *Rosa maxima multiplex.* Toutes ces espèces se cultivent dans les jardins.

11.° Le grand Rosier à fleur blanche. *Rosa alba vulgaris major.* Pin. Il est fort commun en Provence & en Bourgogne.

12.° Le Rosier à fleur simple musquée. *Rosa moschata simplici flore.* Pin.

13.° Le Rosier à fleur musquée double. *Rosa moschata flore pleno.* Pin.

14.° Le Rosier sans épines à petites fleurs. *Rosa sine spinis flore minore.* Pin. Tour. 640. On en trouve en Lorraine sur la Moselle, aux environs de S. Maurice.

15.° Le Rosier sauvage à fleur rouge odorante. Le

-kynorhodon, en Languedocien Loce Tapacvoce. *Rosa sylvestris vulgaris flore odorato incarnato.* Pin. 483. Tour. 638. On en trouve aux environs de Paris, dans les haies du Languedoc, de la Provence, de la Lorraine & de l'Alsace.

16.° Le Rosier de Bordeaux. *Rosa canina duplicato flore Burdigalensis quorumdam.* L. *v. p.* On en trouve aux environs de Bordeaux.

17.° Le Rosier églantier à fleurs odorantes. *Rosa sylvestris foliis odoratis.* Tour. 638. On en trouve auprès d'Aix, au Tholonet & aux Molières, aux environs de Montpellier, à Mauguio, Villeneuve, la Varenne; en Lorraine, dans les haies entre Norroy & Vandières, dans l'Orléanois auprès d'Estampes, dans l'Alsace & dans la généralité de Paris.

18.° Le Rosier de mai. *Rosa minor rubello flore, quæ vulgo à mense maio, maialis dicitur.* Pin. 483. On le trouve sur le mont Balon en Lorraine.

19.° Le Rosier à fleur jaune simple. *Rosa lutea simplex.* Pin. On en voit en Bourgogne, en provence, dans quelques haies du quartier de Fenouillières, & au-dessous du quartier dit le camp de Mantes, proche la métairie de Sainte Barbe.

20.° Le petit Rosier à fleur blanche odorante. *Rosa campestris spinosissima flore albo odoro.* Pin. 438. On en voit aux environs de Paris, en Bourgogne, en Provence en Alsace, en Champagne auprès de Bergerre, le long du chemin de Fontainebleau, dans un petit bois proche Milly, & dans les landes qui sont entre Seaux & Breuménil: de même que dans les sables des environs de la Tranche, en bas Poitou, du côté des terres, en venant à la pointe de Grovin.

21.°. Le petit Rosier très-épineux à fleurs rouges. *Rosa spinosissima pumila flore rubro.* Tour. 638. On en trouve en Provence.

22. Le petit Rosier très-épineux à fleur double, *Rosa*

spinosissima pumila flore pleno. Tour. On en voit dans les haies du Languedoc.

23.° Le Rosier des Alpes à petites fleurs rouges pâles. *Rosa alpina, pumila, montis Rosarum, pimpinellæ foliis minoribus ac rotundioribus, flore minimo livide rubente.* h. *Cath.* On en trouve dans les Alpes.

24.° Le grand Rosier, ou le petit Sauvage à gros fruits épineux. *Rosa sylvestris pomifera major aut minor.* Pin. Tour. 638. On en trouve à Selleneuve & Caunelles dans le Languedoc, dans la Lorraine le long du chemin qui conduit de Saint-Mihiel à Marbotte, en Provence & en Alsace.

25.° Le petit Rosier des champs à fleur double. *Rosa arvensis candida.* Pin. 484. On en voit dans les haies, entre Marly & le Val, & aux environs de Meudon, de même que dans l'Alsace.

26.° Le Rosier des champs rampant, à fleurs blanches, le grattecu. *Rosa campestris repens alba.* Pin. 484. On en voit aux environs de Paris, en Bourgogne, en Franche-Comté, en Lorraine & en Alsace.

27.° Le très-petit Rosier. *Rosa minima.* J. B. Il se voit en Bourgogne; c'est celui qu'on appelle Rosier de Bourgogne.

28.° Le Rosier de tous les mois. *Rosa omnium calendarum.* L. R. P.

29.° Le Rosier sauvage à gros fruits épineux. *Rosa sylvestris fructu majore hispido Raii synopsis.* On en voit entre Franconville & la croix de Pierrelay, généralité de Paris. Les pharmaciens n'emploient dans leurs boutiques que de quatre espèces de Roses, dont deux sont purgatives & les deux autres astringenres; les purgatives sont la Rose pâle & la Rose muscate; les astringentes sont la Rose de Provins & l'eglantière.

Les Rosiers sont des arbrisseaux très-peu délicats; ils viennent par-tout sans soin, dans les parterres, le long des murs, dans les bosquets, au pied des berceaux, en

paliſſades & en pots. Il faut ſeulement obſerver de ne pas trop laiſſer étendre leurs racines, de leur donner quelquefois un léger labour, & de les décharger du trop de bois qu'ils peuvent avoir, & des branches mortes qui peuvent s'y rencontrer; car il arrive ſouvent que les branches qui ont porté beaucoup de fleurs périſſent: mais elles ſont ordinairement remplacées par de nouveaux jets goutmands qui pouſſent de la racine. On tond & on paliſſe quelquefois cet arbuſte pour la plus grande décoration des boſquets.

Le Roſier de tous les mois, à cauſe qu'il fleurit ſept à huit fois par an, exige de plus que les autres quelques ſoins, ſans leſquels il ne fleuriroit qu'une fois. Les curieux & les jardiniers ont la méthode de le tailler près de terre, en ſeptembre, pour avoir au printemps des jets hâtifs. A la fin de mars ils le taillent encore, & approchent les nouveaux jets juſqu'aux yeux, près de la tige: ils le retaillent auſſi après chaque pouſſe, & coupent les branches au-deſſous des nœuds où étoient les fleurs, lorſqu'elles ſont paſſées; c'eſt par ce moyen qu'ils le forcent, pour ainſi dire, à fleurir toujours: & pour avancer la première fleur, ils garniſſent le pied de l'arbuſte d'un bon pied de terreau, & ils lui procurent ainſi de nouveaux ſels. On pourroit même faire porter aux Roſiers les plus communs, une ſeconde fleur à la fin de l'été, en les taillant ſous la première fleur, auſſi-tôt qu'elle eſt diſparue.

Une terre légère & ſablonneuſe eſt celle qui convient le mieux aux Roſiers. On peut élever les arbuſtes de ſemences; mais on a coutume de les multiplier par marcottes: ils reprennent même de boutures. On greffe les eſpèces les plus rares ſur celles qu'on a en abondance.

Le Roſier eſt le plus beau & le plus agréable de tous les arbriſſeaux: lui ſeul peut fournir, par ſes variétés, dans le mois de juin, la décoration des boſquets. Tout ce que nous faiſons venir à grands frais des pays éloignés, n'a réellement rien de ſupérieur, peut-être même de

comparable à une belle suite de Rosiers bien entretenus. Cet arbuste plaît, non-seulement par la beauté, la variété & l'éclat de ses fleurs, mais aussi par l'odeur délicieuse qu'il répand. Entre les différentes espèces de Rosiers, les fleuristes doivent principalement s'attacher à cultiver les Roses de tous les mois, parce qu'elles fournissent des fleurs pendant toute l'année.

Le Rosier de Bourgogne porte des fleurs très-doubles, d'une forme & d'un beauté charmante : il mérite d'être cultivé par préférence ; aussi les curieux en font-ils grand cas.

Les Roses muscades exhalent une odeur très-suave. Enfin la Rose de mai mérite une place honorable dans nos jardins ; elle a l'avantage d'être plus printanière que les autres. Il y a des Roses qui, du centre de la fleur, produisent une autre Rose, & quelquefois des feuilles. M. Marchand en présenta une de cette espèce à l'académie royale des sciences de Paris, en 1703 & en 1707: c'est une monstruosité qui fait donner à ces Roses le nom de proleferes.

Les Rosiers servent d'aliment à plusieurs insectes ; on y voit le richard rubis. *Cucujus æneus, elytris fuscis, thorace rubro fasciis fuscis.* Geoff. 127. Le dessous du corps de cet insecte & ses cuisses sont d'un beau rouge cuivreux, brillant & éclatant, qui imite la couleur du rubis ; ses jambes sont d'un noir verdâtre, ainsi que ses antennes : sa tête est d'un beau rouge brillant ; ses yeux seulement sont noirs ; le corcelet est de même couleur que la tête, mais il a deux bandes brunes longitudinales, une de chaque côté, qui divisent la couleur rouge en trois bandes ; les étuis sont bruns & un peu cuivreux, chargés de points serrés, qui les font paroître comme ridés ; les antennes sont un peu plus longues que la tête.

Le second insecte qu'on y remarque, c'est la cigale, surnommée de la Rose, parce qu'elle y dépose communément ses œufs. Cette espèce est la plus petite de nos

cigales ; elle eſt toute jaune, quelquefois un peu verdâtre, d'autre fois preſque blanche ; mais toujours d'une ſeule couleur ſans aucune tache. Sa forme eſt allongée & preſque cylindrique, parce que ſes étuis, qui ſont croiſés, enveloppent le corps : elle ſe nomme en terme de naturaliſtes, *Cicada flava, alis albis apicibus membraceis.* Lin. *Faun. Suec. n.* 645.

Le troiſième inſecte qui ſe nourrit ſur les Roſiers, eſt la Chenille du petit Paon, qu'on nomme *Phalæna pectinicornis elinguis alis planiuſculis, ferrugineo luteoque variis, ſingulis ocello, faſciaque fuſca.* Mas. *Phalæna pectinicornis elinguis alis planiuſculis cinereis in medio albidis, ſingulis ocello, faſciaque fuſca. Fœmina.* Geoff. 101.

Le mâle & la femelle du petit paon, eſpèce de phalène, ſont fort différens l'un de l'autre ; les antennes de la femelle ſont peu pectinées & de couleur jaunâtre ; ſes aîles ſont plus grandes que celles du mâle ; leur fond eſt blanc, pointillé de noir en pluſieurs endroits qui paroiſſent gris ; le milieu de chaque aîle eſt blanc, & c'eſt à cet endroit qu'eſt placé l'œil, dont le fond eſt noir, avec un cercle un peu fauve : vers la baſe de chaque aîle eſt une bande un peu rougeâtre, & vers le bout des aîles ſupérieures il y a une tache de même couleur ; le deſſous des aîles eſt ſemblable au deſſus : le mâle a ſes antennes beaucoup plus pectinées que celles de la femelle : ſes aîles ſupérieures ſont en deſſus, d'un brun rouge, avec une tache blanche dans leur milieu, ſur laquelle ſe trouve l'œil, comme dans la femelle ; en deſſus, ſes aîles ſont jaunes & ont ſeulement une tache rouge vers le bout de l'aîle : au contraire les aîles inférieures ſont jaunes en deſſus & en deſſous, d'un rouge vineux, avec un peu de blanc autour de l'œil : le bord des quatre aîles a une frange de couleur griſe.

Le quatrième inſecte eſt la mouche à ſcie du Roſier. *Tenthredo crocea, capite thorace ſupra, alarumque margine exteriore nigris.* Geoff. 272. La tête de cette

mouche à scie est noire, ainsi que ses antennes; son corcelet est de même couleur, à l'exception d'une tache rouge de chaque côté au-dessus de l'attache des aîles: son ventre & ses pattes sont d'un jaune couleur de safran; mais les antennes des mâles sont bordées de noir: ses aîles sont aussi jaunâtres, avec le bord extérieur noir: on en trouve dont le dessus du corcelet n'est pas noir entièrement, mais qui ont au haut & au bas des taches safrannées, faites en losange, & qui se touchent par leurs pointes dans le milieu du corcelet: celles-là sont les femelles, dans lesquelles on voit distinctement la petite scie de l'aiguillon. Elles ont encore une autre différence; c'est que dans les femelles les anneaux des antennes sont très-distincts, au lieu que dans les autres il n'y a que les deux premiers anneaux les plus proches de la tête qu'on puisse distinguer; & tout le reste de l'antenne ne semble être composé que d'un seul anneau très-long. C'est sur ce Rosier que vient la larve de cette mouche à scie, qui dépose ses œufs sous l'écorce de cet arbrisseau: la larve en ronge les feuilles, & lorsqu'elle veut se métamorphoser, elle s'enfonce en terre, & y file une coque brune, d'où sort ensuite l'insecte parfait.

Le cinquième insecte est le cinips doré à queue. *Cynips thorace viridi æneo, abdomine aureo, setis ænicorpore longioribus.* J. Geoff. 296. Cet insecte vient du bedeguar du Rosier. Le bedeguar du Rosier n'est autre chose qu'un corps bizarre, couvert de filamens verds, jaunes ou rougeâtres, formé par l'interruption de la sève, & occasionné par la piquure de quelques insectes. Le cinips doré à queue est un de ces insectes: il a les antennes noires, grosses, cylindriques, plus longues de moitié que la tête; ses yeux sont bruns; la tête, le corcelet, le ventre & les cuisses postérieures sont d'un verd doré, plus brillant sur le ventre que par-tout ailleurs: les pattes, à l'exception des cuisses postérieures, sont blanchâtres & pâles; l'aiguillon du ventre plus long que le corps d'un bon tiers, est composé de trois filets, dont deux aux

côtés

côtés sont noirs, & servent de gaine, & celui du milieu, qui est le véritable aiguillon, est de la couleur des pattes: les aîles diaphanes ont un petit point à leur bord extérieur.

Le sixième insecte est aussi du genre des cinips; on le nomme cinips doré sans queue. *Cynips thorace viridi æneo, abdomine aureo, setis æni non exsertis.* Geoff. 296. Cette espèce d'insecte ressemble tout-à-fait à la précédente; elle est seulement un peu plus petite: ses cuisses postérieures ne sont point dorées, mais elles sont jaunes, ainsi que le reste des pattes; l'aiguillon ne paroît point à l'exterieur; il déborde à peine le ventre, & le point marginal des aîles est peu apparent.

Le septième insecte est encore un cinips surnommé du Rosier sans galle. *Cynips Rosæ, sine galla, totus nigra.* Geoff. 303. Il est tout noir, un peu brillant. On trouve ses petites chrysalides brunes, tachées de noir, attachées les unes auprès des autres, sous les feuilles du Rosier.

Le huitième insecte qui vient sur les Rosiers, est la volucelle à ventre blanc en devant. *Volucella abdomine antice albo, postica nigro, alis albis, nigra macula.* Geoff. 540. Ses yeux sont d'un brun rougeâtre; le devant de sa tête & l'étui qui renferme sa trompe sont d'un jaune lisse & luisant: son corcelet est noir, chargé de quelques poils bruns, avec sa pointe quelquefois un peu jaune, & d'autres fois noire comme le reste, car elle varie pour la couleur; le ventre a sa moitié inférieure noire, & sa moitié supérieure blanche, transparente, tant en dessus qu'en dessous; mais quelquefois en dessus, ce blanc est divisé en deux dans son milieu, par une petite raie noire, longitudinale. Les pattes sont toutes noires; les aîles sont blanches, transparentes, quelquefois un peu jaunes vers leur base; leur milieu a une large tache ou bande transverse, noire; leur pointe est aussi noirâtre, & depuis la tache noire jusqu'à cette pointe, il y a des veines brunes qui descendent.

On tire par la distillation des fleurs de la Rose, une

huile essentielle, éthérée, de la consistance d'onguent; dont la quantité augmente ou diminue suivant que les Roses ont plus ou moins d'odeur; de façon cependant que des plus odorantes on en a très-peu d'huile, & même avec beaucoup de peine; c'est ce qui a fait dire à Boerhaave, dans ses élémens de chymie, que l'huile de Rose étoit très-rare; Ermuller en appelle même le procédé, un paradoxe chymique. Tachenius n'a pu tirer qu'un demi-gros d'huile de cent livres de fleurs de Roses. Rosenferf rapporte qu'on a été plus heureux à Strasbourg, & il en donne le procédé. La Rose ne contient donc que très-peu d'huile, beaucoup de terre & de phlegme, & du sel essentiel de même que toutes les plantes. La proportion de ces principes chymiques varie dans presque toutes les Roses.

Les Roses entrent dans beaucoup de préparations médicinales: on en fait de la conserve, des sirops simples & composés: l'eau simple de Rose distillée s'emploie dans les offices, dans quelques pâtisseries & dans plusieurs remédes; les chirurgiens font aussi des fomentations avec la décoction de Roses séches.

La première espèce de Roses dont on fait usage, est la Rose pâle ou incarnate: *Rosa pallida sive incarnata.* Offic. *Rosa hispida calicis foliolis semi pinnatis floribus ternis, longis pedunculis insidentibus.* Hermann. *Thes. Bot. Spec. 7. Rosa rubra pallidior.* Pin. 481. Tourn. 637. Les fleurs de cette espèce entrent ordinairement dans la composition de l'eau des neuf infusions, qu'on a coutume de prescrire, à la dose de deux onces, dans les potions purgatives. On fait aussi avec ces fleurs l'eau de Roses distillée; on se sert pareillement des fleurs de Roses blanches simples pour le même usage. Lémeri nous donne le procédé de cette eau dans son cours de chymie.

On fait aussi de l'eau de Roses sans fourneau, ni retorte, ni alembic. On prend simplement une terrine, ou tel autre vase qu'on voudra; on y met de l'eau,

avec autant de feuilles de Roses qu'on jugera à propos, après quoi on verse dessus deux ou trois gouttes d'esprit de vitriol ; elles suffisent pour communiquer à l'eau, non seulement la couleur, mais encore l'odeur des Roses.

L'eau de Roses convient dans les maladies des yeux ; on en fait des collires en l'associant avec l'eau de plantain & celle d'euphraise, pour les inflammations de ces parties : elle est très-bien indiquée pour les cours de ventre, les crachemens de sang & les hémorrhagies ; on la prescrit intérieurement depuis une once jusqu'à six ; elle est aussi très-propre pour arrêter les gonorrhées ; elle s'emploie en injection, après avoir fait précéder tous les remèdes appropriés à cette maladie.

Quelques apothicaires préfèrent les calices des fleurs aux fleurs mêmes, pour la composition de cette eau, parcequ'elle est alors plus détersive & plus astringente.

On prépare dans les pharmacies un esprit ardent de Roses, qu'on ordonne avec succès depuis un demi-gros jusqu'à deux gros dans sa propre eau, pour les sincopes & les palpitations, pourvu que ceux à qui on le prescrit ne soient pas vaporeux.

C'est aussi avec les Roses pâles qu'on compose le sirop solutif, simple & composé : le simple se fait avec leur suc épuré & autant de sucre ; sa dose est d'une once dans les potions purgatives ; on ajoute pour le composé, l'agaric, le séné, & quelquefois la rhubarbe. On prescrit ordinairement ce sirop seul à la dose d'une once & demie & même de deux. Les Roses pâles servent aussi de base à une conserve laxative, & à un électuaire dans lequel entre la scammonée, dont la dose est d'une demi-once.

Les Roses de cette espèce ne sont pas seulement laxatives, mais elles sont encore céphaliques & cordiales ; elles sont même quelque peu astringentes ; aussi sont-elles très-bonnes dans les diarrhées : on les guérit

presque toujours avec des bouillons faits de deux onces d'eau de Rose, & d'un jaune d'œuf pour un demi-septier de lait. Etmuller vante beaucoup les Roses blanches dans les fleurs blanches. Constanrin & Lémeri pensent qu'elles sonr aussi laxarives que les pâles; mais il paroît par l'expérience qu'ils se sont trompés dans leur opinion.

Les dames de Provence font usage dans la passion histérique, d'une porion composée de trois onces d'eau de Roses, & d'auranr d'eau de fleurs d'orange, dans lesquelles elles fonr fondre un morceau de sucre sur un feu modéré.

Les Roses, malgré leurs bonnes qualités, ne laissent pas quelquefois d'êrre dangereuses. Lémeri, dans son cours de chimie, assure avoir connu plusieurs personnes à qui l'odeur des Roses causoit des fonres de pituires, qui, coulant dans l'estomac, y exciroient des vomissemens, ou qui se déchargeant par une expectoration abondante, produisoient un rhume de plusieurs jours.

Lidelius rappotte, dans les éphémérides d'Allemagne, qu'il a connu nn homme d'un tempérament mélancholique, qui éroit forcé de garder la maison dans le remps de la fleur des Roses, parceque leur odeur lui occasionnoit toujours une démangeaison dans les yeux, accompagnée d'inflammation, & d'un écoulemenr de larmes involontaires.

Amarus Lusiranus fait mention d'un moine, qui à la simple odeur d'une Rose tomboit en sincope. Nous avons une infiniré d'observations relarives à cette dernière observation. Les personnes sujertes aux vapeurs, doivent donc les éviter, parcequ'elles ont le genre nerveux très-susceptible d'irritation, ce qui pourroit leur procurer des accidens funestes.

La seconde espèce de Roses qu'on trouve dans les bouriques est, ainsi que nous l'avons dit, la Rose musquée ou muscate : *Rosa moschata*. Off. *Rosa calicis*

foliolis semipinnatis, floribus in summitate ramorum racemosis. Herm. *Sp.* 10. *Rosa moschata simplici flore.* Pin. 482. Tourn. 637. Cette espèce de Rose est laxative & même beaucoup plus que les pâles. Plusieurs personnes font infuser une ou deux pincées de ces Roses dans un bouillon de veau pour se purger : d'autres se contentent de les manger comme on fait les fleurs de pêcher. Dans la Provence & les pays chauds, où ces fleurs ont plus d'odeur, trois ou quatre en infusion ou en conserve, purgent avec force & avec violence. Amatus Lusitanus rapporte qu'il en a donné à une dame Romaine qui s'en est trouvée très-incommodée. Les personnes délicates doivent donc s'en interdire l'usage, & on ne doit les ordonner qu'aux personnes robustes; encore seroit-il à propos de les faire bouillir dans du lait pour en modérer l'action.

La troisième espèce de Rose en usage est la Rose de Provins. *Rosa purpurea flore simplici.* H. r. p. *Rosa rubra multiplex.* Pin. 481. Tourn. 637. *Rosa rubra seu provincialis.* Offic. Les Roses de Provins sont astringentes, déterfives & stomachales, propres pour fortifier l'estomac, pour arrêter le vomissement, les cours de ventre & les hémorrhagies. On compose avec ces Roses un grand nombre de confections médecinales, qu'on trouve détaillées dans tous les dispensaires. Plusieurs médecins assurent avoir guéri des phthisiques désespérés par l'usage du lait de vache & de la conserve de Rose continué longtemps. Rivière dit avoir connu un apothicaire phthisique qui se guérit en mangeant continuellement du sucre rosat.

Quant à l'usage extérieur des Roses de Provins, on s'en sert communément dans les cataplasmes & dans les fomentations astringentes & résolutives; elles sont propres pour les dislocations, pour les entorses des pieds ou des mains, & pour les meurtrissures; elles arrêtent aussi les pertes de sang. Pour cela on fait bouillir légèrement les Roses dans de gros vin rouge, & on en

M 3

applique le marc chaudement sur le bas-ventre. Ces mêmes fomentations faites sur la tête après des coups & des chutes, qui menaçoient d'abscès dans cette partie, ont souvent réussi pour les prévenir, & pour appaiser des migraines violentes.

Les Roses de Provins qu'on conserve dans les boutiques se cueillent en bouton, lorsqu'elles sont prêtes à s'épanouir, afin de mieux conserver leur couleur & leur vertu, qui seroient un peu altérées par l'air, si on les laissoit ouvrir entièrement. Rai remarque à ce sujet, comme une chose digne d'attention, que quoique les Roses étant cueillies se sèchent très-promptement, & qu'en se séchant elles exhalent une odeur très suave; néanmoins tant qu'elles tiennent à l'arbrisseau, elles ne répandent aucune odeur dans les jardins à une certaine distance; ensorte que si l'on se promène dans une roseraie pleine de Roses épanouies, on ne sentira aucune bonne odeur, & qu'y étant introduit les yeux fermés, on ignoreroit absolument qu'on est dans une Roseraie; ce qui montre que l'odeur de la Rose consiste dans une vapeur aqueuse qui se dissipe aisément.

Quand on prescrit les fleurs de Rose aux animaux, c'est ordinairement en décoction à la dose d'une poignée dans une livre & demie d'eau.

La quatrième & dernière espèce de Rose en usage est l'Eglantier ou Rosier sauvage. *Rosa sylvestris vulgaris flore odorato incarnato*. Pin. 483. Les fruits de cette espèce de Rosier s'appellent grattecu, & leur conserve cynorrhodon. On s'en sert communément dans les cours de ventre, pour modérer l'ardeur de la bile, pour adoucir l'âcreté de l'urine, dans la dysurie & la strangurie; cette préparation est aussi très-utile dans les flux hépatiques, dans les foiblesses d'estomac & les indigestions; on en donne depuis deux gros jusqu'à une demi-once. Les semences séparées de la chair du fruit dont on fait la conserve, sont plus apéritives: elles conviennent dans la gravelle, ou en émul-

ſion, à deux gros ſur une chopine de liqueur appropriée, ou à un gros en poudre dans un verre de vin blanc.

Le bedeguar du Roſier, qui eſt, ainſi que nous l'avons dit, une eſpèce d'éponge attachée à la tige de cet arbre, & formée, comme les autres tubercules ou excroiſſances qui viennent ſur les plantes, à l'occaſion de la piqure des inſectes, eſt d'uſage & a les mêmes vertus que le grattecu; on les donne en poudre ou en infuſion, depuis deux gros juſqu'à une demi-once; il eſt plus déterſif en décoction qu'aſtringent, & on peut l'employer dans les gargariſmes pour les ulcères de la gorge. Il eſt, ſelon Sennert, très bon pour calmer les douleurs de la tête. Quelques auteurs prétendent que cette éponge a une qualité ſomnifère. Tragus, Simon Pauli, Schwenfeld & Sennert nous l'aſſurent, & Hoffman prétend qu'elle eſt utile pour calmer la phrénéſie. La cendre de cette éponge mêlée avec celle de l'éponge commune eſt, ſelon pluſieurs, très-propre pour réſoudre les écrouelles.

Cette même éponge en poudre, infuſée dans un verre de vin du ſoir au matin, paſſée enſuite & priſe à jeun, paſſe pour un bon reméde dans la dyſſenterie; on purge le lendemain avec la rhubarbe. Zuvelfer & Serapion, dans leur pratique, aſſurent que les petits vers qu'on trouve pendant l'automne & l'hiver dans le bedeguar, ſont un reméde très-bon pour l'épilepſie.

Tragus, Cæſalpin, & pluſieurs autres auteurs, donnent la racine de l'églantier comme un reméde utile contre la rage. Il eſt tiré de l'hiſtoire naturelle de Pline; mais il ne faut la regarder que comme un palliatif, ainſi & de même que la plupart des remédes tirés du régne végétal, dont on exalte ſi fort les vertus pour cette maladie, ſans en avoir jamais remarqué aucun ſuccès complet. Le meilleur reméde juſqu'à préſent contre la rage, eſt l'onguent mercuriel en friction. Cependant comme le chevalier Digby nous a donné la

compoſition d'nn reméde contre la rage, qui a été longtemps un ſecret dans ſa famille, & que la racine d'églantier entre dans ce fameux reméde, nous penſons qu'il convient de le rapporter ici.

Prenez des feuilles de rhue, de ſauge & de paſquette, de chacune demi-poignée; ajoutez-y ſuffiſante quantité de racine de ſcorſonère & d'églantier, avec un peu d'ail & demi-poignée de ſel, que vous mêlerez enſemble pour en faire un cataplaſme qu'on applique ſur la morſure après l'avoir lavée avec du vin & de l'eau dans leſquels on fera diſſoudre un peu de ſel. Quelques auteurs attribuent cette vertu contre la rage à l'écorce moyenne de l'églantier, & M. Liſter au tubercule ou éponge qu'on appelle bedeguar.

Les fleurs de l'églantier ſont purgatives comme les autres Roſes; mais le ſirop qu'on en prépare eſt plus aſtringent, & s'emploie ordinairement lorſqu'il faut purger dans les pertes rouges ou blanches des femmes, préférablement aux autres purgatifs.

Les fruits de l'églantier, quand ils ſont mûrs, ſont aſſez bons à manger; en Suéde on les emploie dans les ragoûts, de même que leur eau diſtillée: les pauvres en font du pain.

ROSEAU.

Le ROSEAU eſt une plante dont la racine eſt horiſontale, articulée, bulbeuſe, ſolide, noueuſe; ſa tige s'élève quelquefois à la hauteur de dix pieds; elle eſt articulée, fiſtuleuſe; ſes feuilles ſont graminées, ſimples, très-entières, longues d'une coudée, ſe terminant en forme d'alène, embraſſant la tige par leur baſe; ſes fleurs ſont au ſommet de la tige, panniculées, ſans pétales, à étamines, compoſées chacune de trois étamines & d'une bâle qui renferme trois fleurs dans cette eſpèce: la bâle

eſt formée de deux valvules oblongues, aiguës, ſans barbe; on trouve en-dedans deux autres valvules qu'on peut conſidérer comme une corolle; elles ſont de la longueur du calice, oblongues, aiguës, garnies d'un duvet très-long à leur baſe; ſa ſemence eſt oblongue, aiguë des deux côtés, garnie d'une longue aigrette à ſa baſe.

On nomme cette plante *Arundo ſativa quæ donax Dioſcoridis & Theophraſti.* Pin. *Arundo donax.* Linn. Ce Roſeau eſt très-commun ſur les bords de la rivière d'Agly, aux environs de Montpellier, où il ſe nomme *la Cana, Canne*, & aux environs d'Aix en Provence, dans les terroirs de Berre, de Caliſanne, de Merveilles & ailleurs dans cette province. On cultive auſſi cette eſpèce dans les jardins.

Outre la Canne ou Roſeau domeſtique, on remarque encore en France le Roſeau vulgaire : il croît dans les rivières aux environs de Paris, de même que dans la plupart de celles du reſte de la France, où il ſe multiplie ſi abondamment, qu'il remplit ſouvent ces rivières & qu'il en détourne le cours : les tiges ou tuyaux de cette eſpèce s'élèvent à la hauteur de ſept ou huit pieds; elles ſont rondes, creuſes, nouées, ſans rameaux, droites, de la groſſeur du petit doigt; il ſort de chaque nœud une feuille aſſez large, roide, pointue, longue d'environ deux pieds, qui enveloppe la tige par ſa baſe; ſes fleurs naiſſent par bouquets à ſes ſommités, compoſées d'étamines ſoutenues par des calices écailleux, purpurines au commencement, blanchâtres enſuite, luiſantes & comme argentées; ſes racines ſont longues, nouées & ſerpentantes.

Cette plante s'appelle *Arundo vulgaris ſeu phragmites.* Tourn. 525. *Arundo paniculâ laxa, floſculis quinis.* Linn. *Faun. Suec.* 99.

Nous placerons encore dans l'article des Roſeaux celui qu'on nomme *Arundo vulgaris ſeu calamagroſtis.* Vaill. On le trouve dans les bois; cette eſpèce eſt

commune dans celui de Verrière près de Paris. Voici sa description telle que Vaillant la rapporte. Ses locustes sont à deux bâles seulement, longues d'environ deux lignes très-étroites & fort pointues ; elles renferment une seule semence fort menue, placée dans le centre d'une aigrette de poils blanc sales, longs de près de deux lignes, qui l'environnent tout autour: cette semence est très-menue, & n'a qu'une demi-ligne de long; ses panicules commencent à paroître vers la mi-juin.

On prétend que la décoction des racines de Roseau est détersive, apéritive, diurétique, propre pour provoquer les menstrues, étant prise intérieurement. Les feuilles & les fleurs de ces mêmes plantes sont détersives & vulnéraires. On assure que les aigrettes des fleurs de Roseau font devenir sourd, lorsqu'elles viennent à tomber dans les oreilles dans le temps de leur maturité; les feuilles seules de cette plante pilées & appliquées sur les inflammations & sur les éréfipéles, soulagent beaucoup les malades, à ce qu'on prétend.

Simon Pauli & M. Ray nous assurent que sa racine est très-bonne pour effacer les taches que la petite vérole laisse sur le visage; ce dernier en exprime le suc, qu'il associe avec du suif de bouc & du miel pour en oindre la face. On prétend que cette même racine fait passer le lait aux nourrices par les urines, à la dose pour les femmes d'une once sur une livre & demie d'eau, à prendre dans un jour, & pour les animaux à celle de deux onces sur deux livres d'eau en un seul breuvage.

On se sert aussi du Roseau dans l'économie champêtre ; les épis du Roseau servent à faire des balais nommés de silence, parcequ'ils ne font aucun bruit; les Suédois en tirent, lorsqu'ils sont frais, une teinture verte ; les paysans couvrent leurs toits avec ses tiges ; ils les mêlent avec de grands joncs ; ils les serrent bien, les pressent & les distribuent également, de

même que le chaume ; ces couvertures durent des quarante à cinquante ans, on en fait même des espèces de claie qui peuvent servir de murs : les jardiniers en font des paillassons & des abrivents ; on les emploie aussi en quelques endroits à faire des allumettes. Cette plante est très-propre pour orner un canal ; le brun de ses longs épis tranche sur le beau verd de ses feuilles ; le plus léger vent met cette plante dans une agitation agréable. Quelques curieux cultivent dans leur jardin la variété de cette plante qui a les feuilles rayées de jaune.

ROSSOLIS.

LE ROSSOLIS *ou* la Rosée du Soleil, est une plante qui a une racine fibrée & déliée comme des cheveux, & qui pousse plusieurs queues longues, velues, déliées, garnies de petites feuilles presque rondes, concaves en forme de cure-oreille, d'un verd pâle, revêtues de poils rougeâtres, fistuleux, d'où transudent quelques petites gouttes de liqueurs dans les cavités des feuilles, de sorte qu'on observe que ces feuilles & leurs poils sont toujours couverts d'une espèce de rosée même pendant la plus grande sécheresse & la plus grande ardeur du soleil. Il s'élève du milieu des feuilles deux ou trois tiges, hautes d'environ un pied & demi, grêles, rondes, délicates, d'une couleur rouge, sans aucune feuille, qui donnent, à leurs sommets, de petites fleurs composées de plusieurs pétales, disposés en rose, blanchâtres, inclinés, ayant les calices formés en cornets dentelés. Son fruit est de la grosseur & de la figure d'un grain de bled, qui renferme plusieurs semences.

Les Botanistes nomment cette plante *Ros solis folio subrotundo.* Tourn. 245. *Drosera scapis radicatis, foliis orbiculatis.* Linn. Flor. Lapp. 109.

Cette plante fleurit en juin & juillet, & croît naturellement sans aucune culture à Meudon autour de l'étang de la Garenne, à Montmorenci aux environs du château de la Chaſſe; aux environs de Nantes en Bretagne, dans les fontaines de Forgès & de Beauvais en Picardie, dans les lieux marécageux, ſur les Alpes & le mont Pila, dans les Voſges; entre Remiremont & Epinal, dans l'Alſace; à l'Eſperou dans le Languedoc, à Malsherbe, dans les landes de Joui auprès d'Eſtampes.

On trouve encore en France une autre eſpèce de Roſſolis, dont la ſeule différence eſt la figure de ſes feuilles, qui ſont oblongues. Elle s'appelle *Ros ſolis folio oblongo*. Tourn. 245. Cette eſpèce croît communément dans les petits ruiſſeaux qui coulent dans le pâtis de l'Arché, proche S. Léger en Yvelines; aux environs de Nantes & de Beauvais, dans les prés proche Saclas, dans les environs d'Eſtampes, en Alſace & en Lorraine.

L'une & l'autre eſpèce ſont gluantes & viſqueuſes. Le temps propre pour les cueillir, eſt lorſqu'elles ſont en fleur pendant la grande chaleur du jour. J. Bauhin rapporte avec ſurpriſe, que ſi l'on touche du bout du doigt les gouttes de liqueur qui en découlent, on tire de cette eſpèce de glu des petits filamens ſoyeux & blanchâtres, qui acquièrent au même moment une conſiſtance permanente.

Toute la plante eſt pectorale & très en uſage pour l'aſthme, la toux invétérée & l'ulcère du poumon. On l'ordonne ou en infuſion à la doſe de deux gros, ou en poudre à celle d'un gros. On compoſe dans les boutiques un ſirop ſimple & un ſirop compoſé de Roſſolis: la préparation de l'un & de l'autre eſt rapportée dans le codex de Paris; on le preſcrit pour les maladies ci-deſſus à la doſe d'une once, ou ſeul ou mêlé avec quelques potions becchiques.

Boerrhave attribue à cette plante une vertu céphalique

lique : il vante beaucoup l'infusion de ses feuilles dans la migraine, l'épilepsie & les maladies des yeux : on compose une liqueur qu'on appelle mal-à-propos Rossolis, puisqu'il n'y entre aucune partie de cette plante. *Voyez* le procédé de cette liqueur dans notre traité historique des plantes de la Lorraine.

Le Rossolis est, dit-on, un poison pour les moutons ; il leur attaque le foie & le poumon, & leur occasionne une toux qui les fait périr insensiblement, ce qui mérite d'être confirmé dans les lieux où croît cette plante assez rare.

ROULETTE.

LA ROULETTE, le *Clinopodium*, le grand Basilic sauvage, est une plante dont la racine est ligneuse, rameuse ; sa tige s'élève à la hauteur d'un pied, velue, herbacée, rameuse, quatrée : ses feuilles sont opposées, simples, entières, ovales, à légètes dentelures, pétiolées ; ses fleurs sont au sommet des tiges, entièrement verticillées, caractère qui distingue cette plante de la mélisse & du calament, & sont accompagnées de feuilles florales sétacées, labiées, dont la lèvre supérieure est divisée en trois dentelures aiguës & retroussées ; l'inférieure en trois dentelures obtuses, recourbées en dedans, la moyenne plus large que les autres ; sa corolle est purpurine ; ses semences sont au nombre de quatre, ovales au fond du calice, qui par sa maturité se renfle à la base & se contracte par le haut.

Cette plante se nomme *Clinopodium origano simile, elatius, majori folio*. Pin. *Clinopodium vulgare*. Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les terreins secs & sur les rochers : on en voit aux environs de Paris, d'Estampes, dans l'Orléanois, dans le Lyonnois, la Bourgogne, la Bretagne & dans plusieurs autres provinces du royaume,

notamment dans la Lorraine ; elle est aromatique & céphalique : on s'en sert en infusion ; sa poudre se prescrit à la dose d'un demi-gros pour l'homme, & d'une demi-once pour les animaux.

RUBÉOLE.

LA RUBÉOLE, l'Aparinette, l'Asperule, le Muguet des bois, le petit Muguet, l'Hépatique des bois, l'Hépatique à étoile, est une plante dont la racine est menue, noueuse, fibrée, rampante ; ses tiges sont grêles, quarrées, noueuses, longues d'une palme, ou de neuf pouces ; ses feuilles naissent autour de chaque nœud, au nombre de six ou sept, disposées en étoiles, un peu rudes, plus larges que celles du gratteron, d'un verd plus pâle : ses fleurs viennent au sommet des rameaux ; elles sont d'une seule pièce, en cloche, ouvertes, partagées en quatre parties, blanches, d'une douce odeur. Leur calice se change en un fruit sec, couvert d'une écorce mince & rude, composé de deux globules. Toute la plante répand une odeur douce & agréable : elle se nomme *Asperula odorata*. Linn. *Asperula sive rubeola montana odora*. Pin. 334. Elle croît communément aux environs de Paris ; elle est toute d'usage : elle a la vertu d'inciser les humeurs tenaces & épaisses, de les attenuer & de les résoudre ; elle affermit en outre, & fortifie les fibres relachées des viscères : elle convient dans les obstructions légères & commençantes du foie, de la rate & du mésentère, elle est par conséquent très-utile dans la jaunisse ; on la vante aussi beaucoup dans l'épilepsie & la paralysie.

On la met encore au nombre des vulnéraires ; on la prend en infusion en guise de thé : feu sa majesté le roi de Pologne, duc de Lorraine & de Bar, de glorieuse mémoire, en faisoit usage journellement. Cette plante

pilée s'applique auſſi extérieurement en forme de cataplaſme ſur les tumeurs du foie ; on lave avec ſa décoction la peau qui ſe trouve défigurée par la galle.

On confit ſes fleurs ; & cette préparation eſt utile contre l'épilepſie : on en tire auſſi une teinture avec l'eſprit de vin, très-vantée dans la paralyſie.

SABINE.

La SABINE *ou* Savinier eſt une plante qui s'élève à la hauteur d'un homme, couverte d'une écorce brune : ſes feuilles ſont menues, toujours vertes, pointues, ſemblables à celles du tamariſque, d'une odeur forte, d'un goût âcre & cauſtique. On remarque quelquefois au ſommet de ſes branches de petits chatons ou fleurs à trois étamines réunies en un ſeul corps par le bas, ſans pétales, placées à la baſe d'une écaille large & courte ; ce ſont les fleurs mâles : les fleurs femelles ſont ſur des individus différens, & ſont compoſées de trois piſtiles, de trois eſpèces de pétales roidis & aigus, & d'un petit calice diviſé en trois & poſé ſur le germe. Cette fleur ſe change en une baie charnue, arrondie, relevée de petites éminences qui paroiſſent, par leurs extrémités, être des écailles immédiatement collées ſur le fruit.

Cet arbuſte ſe nomme *Sabina foliis tamarici.* Pin. 194. *Juniperus foliis oppoſitis erectis decurrentibus oppoſitionibus pyxidatis.* Linn. *Sp. plant.*

La Sabine ſe trouve à Alais & dans les lieux voiſins, généralité de Montpellier, & dans les endroits ſecs & arides du territoire de Colmars, généralité d'Aix ; elle aime les lieux pierreux, montagneux & incultes ; on en élève dans nos jardins ſans beaucoup de peine ni de culture : elle réſiſte au froid & pouſſe fort lentement.

Sa propriété est d'être incisive, apéritive, diurétique, âcre & un des plus violens emmenagogues; on ne doit l'employer dans cette dernière qualité qu'avec beaucoup de circonspection, & uniquement dans les cas d'inertie & d'affaissement, qui demandent des irritans âcres. Tout le monde sair que la Sabine, prise inconsidérément, occasionne souvent des hémorrhagies de matrice pour la pluparr funestes: on ne peut être assez réservé sur l'usage qu'on en pourroit faire dans la vue d'accélérer un accouchement trop lent, de faciliter la sortie du placenta, & de rétablir les lochies supprimées; les remèdes stimulans, & principalement la Sabine sont pour lors contr'indiqués. Le docteur Walterus rapporte, qu'une sage-femme ignorante voulant se servir de Sabine pour hâter les accouchemens laborieux, fit périr misérablemenr en très-peu de temps trois jeunes femmes avec leurs enfans; ce qui doit intimider les filles ou femmes qui sonr assez malheureuses d'user de cette plante pour se procurer l'avortement, car le plus souvent elles risquent leur vie avec celle de leurs enfans: c'est de ces femmes dont veut parler Ovide:

Quæ prima instituit teneros accellere fœtus,
Malitiâ, fuerat digna perire suâ. . . . . . .
Hæc neque in Armeniis tigres fecere latebris.
Perdere, nec fœtus ausa leæna suos.
At temerè faciunt, sed non impune puellæ,
Sæpe, suas utero quæ necat, ipse perit.

Les feuilles de la Sabine se prescrivent en infusion jusqu'à une demi-once, & en substance ou en poudre, jusqu'à un gros dans du vin blanc.

On ordonne cette plante comme vermifuge: le suc de ses feuilles, mêlé avec du lait & corrigé par un peu de

de sucre, est très-vanté par M. Ray contre les vers; on en donne de temps en temps, par cueillerée, aux enfans attaqués de cette maladie. On tire de cette plante une eau & une huile distillées. L'eau distillée se prescrit depuis une demi-once jusqu'à deux dans des potions emmenagogues & vermifuges; on la recommande aussi contre le vertige. Plusieurs emploient cette eau comme détersive pour emporter les taches du visage & pour éclaircir le teint. L'huile distillée de Sabine ne s'ordonne qu'à la dose de quelques gouttes, qu'on incorpore avec du suc pulvérisé, & qu'on délaie ensuite dans des juleps emmenagogues & vermifuges.

La Sabine s'emploie aussi extérieurement; on s'en sert, avec succès, bouillie dans du vinaigre, pour la résolution des loupes; un cataplasme fort vanté par Boerrhave contre l'anchilose & la galle de la tête des enfans, est celui qu'on fait avec les feuilles de Sabine pilées & incorporées avec de l'huile d'olive & du sel. Les villageois font usage de ce cataplasme pour résoudre les tumeurs des chevaux & des brebis.

Quelques personnes pilent les feuilles de Sabine avec le miel, & les appliquent sur le nombril des enfans qui ont des vers. La poudre séche de Sabine est un grand détersif; on en ordonne pour consumer les verrues & porreaux qui croissent sur les parties naturelles tant des hommes que des femmes, atteintes du mal vénérien. Rien n'est meilleur que cette poudre pour consumer, ronger les chairs, & déterger les ulcères.

Quand on prescrit de la Sabine aux animaux, c'est toujours à la dose de deux onces de ses feuilles en infusion, & à celle d'un gros ou de deux gros de son huile distillée. On regarde cette plante comme dangereuse aux chèvres; les maréchaux en font grand usage dans les maladies des chevaux, sur-tout pour leur donner de l'appétit.

SAFRAN.

LE SAFRAN est une plante dont la racine est tubéreuse, charnue, de la grosseur d'une aveline, & quelquefois d'une noix, blanche, douce, double, dont la supérieure est plus petite, & l'inférieure plus grosse & plus chevelue, couvertes l'une & l'autre de tuniques arides & roussâtres. Cette racine donne plusieurs feuilles longues de six, sept ou huit pouces, très-étroites & d'un verd foncé, du milieu desquelles s'élève une tige courte, qui soutient une fleur liliacée, d'une seule pièce, & d'une couleur qui approche du gris de lin; fistuleuse par sa partie inférieure, & évasée à la partie supérieure, partagée en six segmens arrondis: on remarque au milieu de cette fleur trois étamines, dont les sommets sont jaunâtres, & un pistil blanchâtre qui se divise en trois branches d'un rouge foncé. Ces trois branches s'élargissent à leurs extrémités supérieures, & sont découpées en manière de crête: ce sont ces productions ou ces alongemens du pistil auxquels on donne proprement le nom de Safran. Lorsque la fleur est passée, il lui succède un fruit oblong à trois angles, partagé en trois loges, qui contiennent des semences arrondies.

Cette plante se nomme *Crocus sativus*. Pin. 65. *Crocus verus sativus autumnalis*. Patk. Raii. *Hist.* 1176. On la cultive dans le Gâtinois, l'Angoumois, le Languedoc & le Poitou; celle du Gâtinois a la préférence. Nous allons rapporter sa culture; nous ne parlerons ici qu'après M. Duhamel & l'auteur du Journal économique; ce sont leurs propres principes que nous donnerons mots pour mots.

Les terres légères sont les plus propres à la culture du Safran; cette plante ne réussiroit pas également bien

dans les sables maigres, ni dans les terres trop fortes, argilleuses & humides ; mais les terres pierreuses ne doivent point être rejettées, pourvu toutefois qu'on ait attention d'en ôter toutes les pierres qui seroient plus grosses que des petites noix. Ce travail est pénible à la vérité, mais un peu de soin en fait l'affaire, & les habitans du Gâtinois l'exécutent avec beaucoup d'exactitude ; ainsi on peut y réussir par-tout ailleurs.

En général deux sortes de terreins sont spécialement propres au Safran ; les terres noires, légères & un peu sabloneuses, & les terres roussâtres ; mais il faut au moins que l'une ou l'autre espèce ait huit à neuf pouces de fond ; en effet on remarque que les oignons prospèrent bien dans les terres noires qui ont un peu de substance ; ils y deviennent fort gros, & y produisent de très-beaux cayeux ; mais les terres roussâtres conviennent encore davantage à cette culture, étant plus propres pour fournir de la fleur, objet essentiel & unique pour le commerce du Safran ; c'est aussi ce que les fleuristes observent généralement. Les oignons se fortifient dans les terres un peu fortes & qui ont de la substance ; mais la tige & l'oignon acquérant plus de force, ne fournissent pas d'aussi belles fleurs ; au lieu que les fleurs deviennent plus belles dans les terres un peu maigres & légères, où l'oignon n'attire pas à lui tant de sucs. On trouve aussi d'ordinaire, dans la même terre, deux sortes d'oignons ; les uns larges & applaris fournissent plus de cayeux ; les autres arrondis donnent plus de fleurs. Il y a aussi des oignons qui ont leur robe ou enveloppe d'une couleur fauve, rouge & foncée, & d'autres qui l'ont plus blanchâtre ; mais ces petites qualités n'influent en rien sur les productions, tant en fleurs qu'en oignons.

On prépare les terres qu'on destine au Safran par trois bons labours qu'on donne dans l'espace d'une année avec la houe ou la pioche, ou autre instrument à main, & l'on remue ainsi la terre jusqu'à neuf ou dix

pouces de profondeur. Enfin pour connoître si la terre est bien préparée, elle doit être presqu'aussi meuble que de la cendre; en conséquence on a grand soin de l'épierrer & de l'émotter. Le premier labour qu'on nomme entre-hiver, se fait vers noël; le second qui s'appelle biner, se fait vers le mois d'avril, & le troisième que l'on désigne indifféremment par le terme de rebiner, ou de recouler, se fait un peu avant de planter. Au surplus il n'y auroit point de mal à donner plus de labours; par exemple, il seroit souvent bon d'ouvrir la terre par un second labour dès le mois de mars, & ainsi aux premiers beaux jours du printemps; par-là on la rendroit plus propre à recevoir le bienfait des pluies ordinaires dans cette saison. Mais tout ce que l'on peut prescrire de mieux sur ce point, est de donner aux terres destinées au Safran, autant de façons qu'il sera nécessaire pour les ameublir au dernier point possible.

Cette attention est d'autant plus essentielle, qu'il est absolument inutile de répandre des fumiers sur les terres que l'on prépare pour la culture du Safran. Il est vrai qu'à en croire quelques auteurs, & entr'autres l'anonyme qui a donné un discours sur la culture du Safran dans l'Angoumois, on doit fumer ces sortes de terreins. Ce dernier auteur dit même que de son temps dans l'Angoumois, on fumoit deux fois les terres à Safran avec du fumier très-pourri, & réduit en terreau, & l'on ne rejettoit pour cet engrais que le fumier de pourceau; ceux de brebis, de chevaux, & même de bêtes à cornes, étoient bons, pourvu qu'ils fussent bien pourris; mais c'est sans doute cette méthode de fumer les terres, qui fait que le Safran de nos diverses provinces n'est pas si estimé que celui du Gâtinois, où l'on ne fume jamais les terres consacrées à cette culture; la raison dépend de ce que nous avons remarqué ci-dessus, que plus la terre est forte, plus l'oignon grossit, mais moins les sucs se portent à la fleur; au lieu que dans un terrein plus maigre la fleur profite en

quelque sorte de tous les sucs, & il semble qu'ils ne soient destinés que pour elle, de manière qu'elle y devient de toute beauté.

Pline, en parlant du Safran, observe que l'on doit fouler aux pieds les terres qui en sont plantées; cette remarque est absolument mauvaise, & le précepte ne pourroit être suivi qu'avec risque. On doit au contraire éviter même de marcher & encore plus de faire passer aucuns animaux dans les safranières, sur-tout quand la terre est humide. Les pieds des chevaux & des bœufs seroient trop dans le cas d'endommager les oignons; d'ailleurs le pas des hommes endurcit la terre & forme dès-lors un obstacle au passage de la fleur, qu'il est au contraire important de faciliter. Les oignons souffrent beaucoup, lorsque l'on retranche l'herbe ou la fane du Safran; c'est pourquoi on doit faire ensorte que les pâtres apportent l'attention la plus exacte à empêcher les bestiaux de la paître. C'est aussi dans cette même vue que quelques cultivateurs entourent leurs champs de fossés ou de haies: ces moyens, il est vrai, sont bons pour les défendre du bétail, mais ils ne suffisent pas pour arrêter les lièvres & les lapins qui sont très-friands de l'herbe du Safran. Ainsi lorsqu'une safranière est exposée aux incursions de ce gibier, il est nécessaire de l'entourer avec des palis ou échalas placés assez près les uns des autres, & assez bien garnis par le pied pour qu'un lièvre ou un lapin n'y puisse entrer.

On pourroit encore avec avantage élever de petits murs de la terre même des fossés que l'on creuseroit autour du champ. En un mot, de quelque manière que l'on s'y prenne pour défendre sa safranière des rapines du gibier, tout est égal, pourvu qu'on y réussisse sans gros frais.

On doit aussi faire la guerre aux taupes; il est vrai qu'elles ne font pas grand tort au Safran, puisqu'elles ne mangent point les oignons; mais leurs routes souterraines servent de retraite & de passage aux mulots,

aux rats & aux souris, & ces animaux en profitent sans peine, pour arriver aux oignons dont ils font alors leur nourriture à leur aise. C'est aussi pour cette raison que les safranières réussissent pour l'ordinaire assez mal, lorsqu'elles sont situées près des habitations. Au surplus on peut avec attention se débarrasser tant des taupes que des souris.

Lorsque la terre a été bien ameublie par trois ou quatre bons labours, on peut mettre en terre les oignons du Safran; cette plantation se fait ordinairement dans les mois de juin, juillet & août, mais pas plus tard: telle en est la méthode. Un ouvrier commence à ouvrir avec la houe, à un bout du champ, une tranchée, en forme de sillon, de sept pouces de profondeur; il est suivi par une femme ou quelque enfant qui a des oignons dans son tablier, ou dans un panier, & qui les arrange dans cette tranchée à un pouce de distance les uns des autres: cette première tranchée va d'un bout du champ à l'autre; lorsqu'elle est finie, l'homme, qui la méne, se retourne, & forme à côté un autre sillon, dont il rejette la terre pour combler le premier, de manière que les premiers oignons plantés se trouvent tout de suite recouverts de six pouces de terre. Il faut aussi que cet ouvrier ait d'ailleurs l'attention que le second sillon qu'il forme à côté du premier, en soit éloigné de six à sept pouces; il en doit être ainsi du troisième sillon & de tous les autres, de sorte que toutes les rangées d'oignons soient à une même distance de six ou sept pouces les unes des autres; pour peu que l'ouvrier ait d'habitude à ce travail, quoiqu'il ne le fasse qu'à vue d'œil, cependant les sillons se trouvent si exactement placés, & les oignons y sont aussi régulièrement arrangés que s'ils avoient été plantés au cordeau, ce qui forme un coup d'œil fort agréable, lorsque la plante vient à pousser.

Les oignons dont on se sert pour la plantation, exigent aussi pour eux-mêmes quelques attentions parti-

culières : en effet il est un choix d'usage & même nécessaire, tant pour la qualité de l'oignon, que pour la manière de l'employer à cette plantation.

D'abord, on peut replanter les oignons presqu'aussitôt qu'ils ont été arrachés de terre : ceux qui suivent cet usage, prétendent qu'ils tournent mieux à fleurs ; d'autres qui ont levé les oignons en juillet, ne les remettent en terre qu'en septembre suivant, les laissant ainsi se dessécher pendant la belle saison, dans l'idée qu'étant ainsi desséchés, ils sont moins sujets à pourrir en terre. Cependant comme rien ne porte à devoir faire pourrir les oignons plutôt la première année qu'on les met en terre que la seconde & la troisième, il semble que la première méthode est préférable, & qu'ainsi on peut avantageusement se servir pour sa plantation des oignons qu'on a levés en un autre terrein quelques jours auparavant.

En second lieu, la plupart des personnes qui s'adonnent à la culture du Safran, mettent leurs oignons en terre avec leurs enveloppes ; d'autres au contraire les en dépouillent, parce qu'en voyant le corps de l'oignon à découvert, ils sont en état de rejetter ceux qui sont viciés de quelques maladies ; ou bien si le mal ne pénétre pas trop avant & qu'il n'y ait que quelques endroits de l'oignon qui en soient attaqués, ils emportent pour lors avec un couteau ces places affectées, de manière qu'ils ne réservent que ce qu'il y a de sain. Cette opération d'éplucher ainsi les oignons, nous paroît des plus importantes ; elle obvie à la propagation de la maladie : ainsi, quelque longue & vétilleuse qu'elle soit, on ne peut trop conseiller de la suivre.

Quelques-uns prétendent qu'on peut avantageusement se contenter de planter des quartiers d'oignons, & à cet effet ils coupent les plus gros en deux ou trois parties, moyennant quoi ils multiplient considérablement le nombre de leurs oignons. Dans le fait, il peut fort bien se faire qu'en coupant un gros oignon en

plusieurs portions, chacune fasse quelque production, pourvu que l'on ait l'attention en les coupant, de le faire de façon que chaque portion d'oignon ait pour le moins un mammelon, d'où puissent sortir les feuilles & les fleurs ; cependant on ne peut aucunement conseiller de suivre cette pratique fort sujette à faire manquer des places : il est au contraire certainement beaucoup plus avantageux d'avoir un petit nombre d'oignons bien conditionnés, que d'en avoir un grand nombre de mauvais, ou du moins de moins bons. Ainsi il vaut mieux proportionner l'étendue de la safranière à ce que l'on a d'oignons entiers, que de les partager en plusieurs portions pour augmenter son terrein : car il est moralement sûr que dans ce cas, le plus petit terrein produira au moins autant, & peut-être davantage que le plus étendu.

Peu de temps après que le Safran a été planté, il produit des racines ; & lorsque les pluies de l'automne commencent à pénétrer & humecter la terre, la fleur part & commence à s'élever ; c'est alors le moment de donner à la safranière un labour superficiel ou ratissage, qui ne doit s'étendre qu'à environ deux pouces de profondeur, ayant sur-tout grand soin d'éviter, en faisant ce labour, de couper les fleurs avec le tranchant de la houe : ce travail donne plus de facilité aux fleurs de sortir hors de terre. Elles paroissent au commencement d'octobre ; lorsqu'elles sont toutes venues, on les cueille & on les épluche.

Quand les fleurs sont passées, les feuilles se montrent, & pour lors les champs de Safran restent verds pendant tout l'hiver. Vers la fin de mai, lorsque les feuilles sont presque desséchées, on les arrache : en cet état elles sont encore bonnes à donner aux vaches ; mais pendant tout le temps qu'elles demeurent sur terre, il est absolument inutile de donner aucune façon à la terre qui les porte.

Les oignons qui ont produit des fleurs la première

année de leur plantation, sont encore propres à en donner de nouvelles les deux années suivantes. Ainsi, vers la mi-juin de cette première année, toutes les feuilles étant enlevées, on donne un premier labour à la profondeur de trois ou quatre pouces ; on en donne encore un pareil à la fin du mois d'août ; vers la fin de septembre on donne le troisième, qui ne doit être qu'une sorte de ratissage propre à remuer seulement deux pouces de terre.

Au moyen de ces précautions on voit paroître la fleur dès le commencement d'octobre : on continue ensuite cette même culture pour l'année suivante, de sorte que ce n'est que dans la quatrième année qu'on relève les oignons. Cette opération s'exécute ordinairement dans les mois de juin, juillet & août.

Pour lever ou arracher les oignons, on suit, l'une après l'autre, toutes les rangées ; on les découvre avec la houe, en prenant bien garde d'endommager les oignons. Pour cet effet, il s'agit d'ouvrir la tranchée plus profondément que l'endroit où l'oignon étoit posé. Ainsi, comme la première tranchée étoit au plus de sept pouces, celle-ci doit pénétrer à huit ou neuf. Des femmes ou des enfans suivent l'ouvrier qui mène la houe, & ramassent soigneusement tous les oignons que cet instrument soulève & met à découvert. Ils les mettent à mesure dans des paniers que l'on porte ensuite vers quelque coin du champ, où on les vuide pour faire de gros monceaux d'oignons, dont on se servira au temps nécessaire & suivant l'usage de chaque cultivateur. En effet, quelques-uns portent des sacs près de ces monceaux, & après les avoir remplis, les transportent au grenier, où on laisse sécher les oignons à l'ombre, en les y remuant comme des noix ; mais dans le Gâtinois, où cependant viennent les plus beaux Safrans, ceux qui s'appliquent à cette branche d'agriculture ne prennent point toutes ces précautions. Les uns laissent leurs oignons ainsi amoncelés sur le champ pendant

un mois ou six semaines, après lequel temps ils les replantent.

D'autres ne les laissent en repos que quelques jours, & ainsi les replantent presqu'aussitôt qu'ils ont été levés de terre. Quelques-uns les dépouillent de leur robe avant de les replanter ; d'autres les mettent en terre sans les dépouiller ; chacun suit ainsi sa routine particulière ; mais tous s'accordent à changer de champ pour les planter, car le Safran effréte tellement la terre, que celle qui en a porté trois années de suite, a besoin de se reposer, ou plutôt d'être mise à d'autres cultures pendant une quinzaine, ou même une vingtaine d'années, avant que de recevoir de nouveaux oignons de Safran, ensorte que l'on n'en voit, pour ainsi dire, plus dans les cantons où l'on en cultivoit précédemment une grande quantité. Ces cantons produisent naturellement du bled : mais en suivant la méthode que nous allons indiquer, au bout d'un long espace de temps, ces mêmes terres seront encore en état d'être remises en Safran.

On séme ordinairement, sur les attaches de Safran, de l'avoine avec du sainfoin. On laisse subsister ce pré artificiel pendant sept, huit ou neuf ans, selon que l'herbage y demeure dans sa beauté, & quand on vient à retourner ce champ, on le met en vigne. Si le terrein par sa disposition ou son grain, ou la nature du climat, n'étoit pas propre à cet arbuste, on pourroit, après les sainfoins, semer avantageusement de l'orge, & ensuite du froment.

Il n'est pas sans doute besoin de faire sentir ici l'absolue nécessité de bien amander le terrein où étoit la safranière, pendant qu'elle est en sainfoin, se servant pour cet effet du temps des gelées, & sur-tout d'y prodiguer les engrais, lorsqu'on est venu à le remettre en grains. Effectivement, comme les sucs de la terre ont été épuisés par la production des Safrans, il est important de lui en rendre de nouveaux par de bons fumiers bien consommés.

Peut-être même que si l'on fumoit les safranières avant que d'y planter les premiers oignons, & pendant les trois premières années qu'on emploie la terre à cette culture, on pourroit la mettre plutôt en état de recevoir de nouveaux Safrans; mais on risqueroit alors de se procurer des fleurs moins belles; ainsi, il convient mieux de laisser un peu la terre perdre de ses sucs naturels, qu'on réussira à lui rendre dans la suite par le moyen de bons fumiers, dont on fera ensorte de la pourvoir abondamment.

Au surplus, comme la première année de la plantation des oignons de Safran, la terre n'est pas fournie de toute la quantité d'oignons qu'elle pourroit nourrir, la récolte des fleurs n'est pas par conséquent si abondante qu'elle le sera l'année suivante. Elle deviendra donc beaucoup plus avantageuse à cette seconde année, & par une suite nécessaire, il y aura encore plus de fleurs à recueillir à la troisième année : cependant les dernières fleurs ne seront pas tout-à-fait si belles que celles de l'année précédente, parce que le terrein se trouve déjà assez effrité, & d'ailleurs étant plus surchargé d'oignons, chaque année produisant des cayeux autour du principal oignon, qui remplissent les vuides entre les sillons. C'est aussi pour cette raison qu'on relève les oignons la quatrième année, pour les placer ailleurs. Un demi-arpent en fournit ordinairement assez pour en replanter un en plein. Quelques auteurs proposent de ne lever les oignons que dans la cinquième année ; mais alors il y auroit trop à craindre que les oignons qui se trouvoient de beaucoup trop pressés les uns par les autres, ne fussent très-petits, & que la fleur n'en fût plus suffisamment belle. Les oignons se multiplient en effet avec la plus grande force : l'on a même éprouvé plusieurs fois que six boisseaux en ont produit treize à la deuxième année, & cinq boisseaux en ont fourni vingt, lors de l'arrachement qu'on en fit après la troisième récolte, c'est-à-dire, dans l'été de la quatrième année.

Ce n'eſt pas non plus ſans raiſon que l'on a recommandé de planter les oignons à ſept pouces de profondeur. En effet, lorſque les hyvers ſont doux, il y auroit de l'avantage à ne planter les oignons qu'à cinq pouces de profondeur, parce que les fleurs pourroient alors ſortir plus aiſément de terre : mais comme les oignons de Safran ſont très-ſenſibles à la gélée, & que chaque année ils ſe ſoulèvent de leur épaiſſeur, c'eſt-à-dire, d'un pouce ou environ, il vaut mieux, pour éviter de les perdre, lorſqu'il ſurvient un hyver rigoureux, les placer à ſept & même huit pouces de profondeur, quoiqu'en ce cas la fleur ait un peu plus de peine la première année à ſe faire jour pour pénétrer hors de terre.

Quoique les fleurs de Safran paroiſſent ordinairement au commencement d'octobre, cependant elles retardent ou avancent, & ſe montrent ainſi plutôt ou plus tard, ſelon que les automnes ſont plus ou moins ſéches ou humides, chaudes ou froides. Lorſque vers la fin de ſeptembre il ſurvient des pluies douces, & qu'il s'y joint un air chaud, les fleurs paroiſſent avec une abondance extraordinaire. Tous les matins les champs préſentent le plus charmant coup d'œil ; ils ſemblent être recouverts d'un tapis gris de lin : c'eſt alors qu'on eſt ſurchargé de travail pour la cueillette des fleurs, & que les gens de la campagne n'ont de repos ni jour ni nuit : encore arrive-t-il, malgré les ſoins qu'ils ſe donnent, qu'ils perdent une partie des fleurs, ſur-tout lorſqu'il ſurvient du vent ou de la pluie : le vent les meurtrit, & la pluie les fait bientôt pourrir ; & ce qui augmente bien plus l'embarras de cette récolte, c'eſt lorſqu'elle ſe rencontre dans le même temps que les vendanges, ce qui arrive dans les années tardives. Mais lorſque les fleurs du Safran ne paroiſſent qu'après les vendanges faites, ou qu'elles ne ſe montrent que les unes après les autres, alors, comme leur récolte dure plus long-temps, on a le loiſir de tout éplucher ſans laiſſer rien perdre.

Comme les fleurs donnent dans un temps où l'air commence à se réfroidir, on ne doit point totalement se désespérer, lorsqu'il survient des gelées. Pour l'ordinaire elles ne sont point la perte absolue des fleurs ; elles ne font que les arrêter. En effet, lorsque les gelées sont fortes, on est quelquefois quinze jours sans voir paroître de nouvelles fleurs, & l'on est tenté de croire que la récolte est finie : mais les gelées ne pouvant être de longue durée, dès que le temps vient à se radoucir, les fleurs reparoissent les unes après les autres, & les récoltes de ces années si tardives ne laissent pas d'être à-peu-près aussi abondantes que celles où le temps a été plus favorable. On pourroit même croire que ces gelées, pourvu qu'elles ne soient ni trop longues ni trop fortes, sont assez avantageuses, en ce qu'elles donnent le temps d'éplucher les Safrans, au lieu que lorsque le mois d'octobre est plus chaud & plus doux, les fleurs paroissent trop coup sur coup, & l'on ne peut suffire à leur cueillette, & encore moins à les éplucher. Au reste, année commune, & lorsque la température de l'air est plus modérée, on doit toujours compter sur au moins trois semaines, même sur un mois, & ainsi sur tout le mois d'octobre, pour la durée de la récolte des fleurs de Safran. Quant à cette récolte, voici comme elle se fait : des gens de journée, & sur-tout des femmes, entrent dès la pointe du jour dans des champs de Safran, avec des paniers à leurs bras, & des mannes garnies d'anses ; ces cueilleuses embrassent avec leurs jambes les sillons ou rangées de Safran, ayant soin de placer leurs pieds de manière à ne froisser aucune tige, & principalement de ménager la fleur : en cette situation elles cueillent les fleurs, en les rompant au-dessous de leur bassin ; lorsque leur main droite en est remplie, elles les mettent dans le panier qu'elles portent au bras gauche ; dès que le panier est plein, elles en reprennent un autre, & d'autres personnes le prennent pour le vuider, soit dans les mannes, soit dans les grands paniers garnis d'anses, à l'aide des-

quels on les porte de côtés & d'autres dans le champ. Ce sont des hommes qui ont cet emploi, & ils doivent avoir attention de faire leur travail le plus légèrement qu'il est possible, les fleurs devant être versées doucement, de manière à n'être pas flétries. Lorsqu'on a une assez grande quantité de mannes remplies, on les transporte à la maison, où d'autres ouvriers s'occupent à éplucher les fleurs.

La cueillette doit s'en faire tout aussitôt qu'elles paroissent, & avant qu'elles soient épanouies: si l'on différoit plus longtemps, on auroit beaucoup de difficulté à les éplucher; & comme les fleurs passent promptement, & qu'il est important de les cueillir dans toute leur fraîcheur, on commencera à la faire avant que la rosée du matin soit essuyée, & l'on cesse lorsque le soleil a atteint une certaine hauteur: mais lorsque l'on est dans le fort de la récolte, & que la trop grande abondance de fleurs commande le travail, on reprend la cueillette après le soleil couché; cependant les fleurs cueillies le matin sont plus belles & plus fermes: d'où il suit qu'il est essentiel de pousser la cueillette de cè moment, d'autant mieux que le Safran est une plante d'automne, qui croît plus pendant la nuit que pendant le jour. Il y a deux façons de cueillir la fleur: les uns prétendent qu'il faut la couper avec l'ongle, fondés que si on la rompt aulieu de la couper ainsi, le pistil est dans le cas de rester, & qu'alors la fleur rendue à la maison se trouve vuide; & enfin qu'il peut très-bien arriver que l'eau, en s'insinuant par cette rupture, pourrisse par la suite l'oignon: d'autres, & c'est la méthode du Gâtinois, croiroient mal faire de couper les fleurs du Safran avec leurs ongles; mais après les avoir saisies près de terre, entre le pouce & le milieu du second doigt, ils plient la fleur, & la rompent aisément; de cette façon le pistil ne reste jamais attaché à l'oignon, & jamais on ne s'apperçoit que ces oignons viennent à pourrir. Il faut, pour bien faire, que cette cueillette se fasse avec célérité:

aussi est-il ordinaire, dans les pays où la culture du Safran est en honneur, que les ouvriers qu'on emploie à cette cueillette, exécutent cette opération avec tant d'adresse & de promptitude, que l'œil a de la peine à suivre la main de la cueilleuse.

A mesure que les fleurs arrivent à la maison, on doit se mettre à les éplucher : cependant, si faute de monde, ou lorsque le temps presse trop, on ne peut faire sur le champ cet épluchement, il faut étendre les fleurs sur le plancher d'un grenier, le moins épais qu'il soit possible, sur des draps, faisant ensorte que le soleil n'y donne point : par ce moyen on peut conserver les fleurs d'un jour à l'autre ; sans cette précaution elles s'échaufferoient, & il ne seroit presque plus possible de les éplucher.

Aussitôt que les fleurs ont été transportées à la maison, on les répand sur de grandes tables, autour desquelles sont assises les éplucheuses, qui ont une assiète à leur droite ; elles portent la fleur à la main gauche, qui la saisit à l'endroit où commence l'évasement du tuyau : elles y coupent le pétale, après quoi saisissant les stigmates elles les séparent du pistil, & les jettent tous trois ensemble sur l'assiète. Les habiles éplucheuses coupent le pistil environ deux ou trois lignes au-dessous des stigmates : si elles le coupoient plus bas, il resteroit un long filet blond, qui n'ayant point d'odeur, & étant d'une couleur si différente du Safran, lui ôteroit de son prix. Au contraire, au cas qu'elles le coupassent au-dessus de la division des stigmates, ces stigmates se sépareroient, & il faudroit employer trop de temps à les ramasser. Il est donc plus convenable de couper le pistil un peu au-dessous des stigmates, de manière à laisser subsister tout au plus une ligne du filet blanc, d'autant mieux que les connoisseurs ne sont pas fâchés de voir un petit bout de blanc, qui prouve que le Safran est naturel : car il arrive quelquefois que l'on mêle du *Saffranum* avec le Safran, ce qui est une fraude considérable. Or

ce petit bout blanc du filet sert à reconnoître qu'il n'y a point de fraude dans le Safran où il se trouve : en effet on ne pourroit jamais contrefaire ce petit blanc.

Au reste, on doit soigneusement éviter de laisser parmi les stigmates quelques parcelles du petale qui les soutenoit; si on avoit assez d'inattention pour en laisser, le Safran en seroit d'autant moins estimé, parceque les acheteurs redoutent avec raison de trouver des fragmens de petale dans leur Safran, attendu que ces parties sont plus sujettes à moisir, & que leur moisissure est dans le cas de communiquer une mauvaise odeur au Safran. D'ailleurs comme les étamines n'ont aucune odeur, elles doivent aussi conséquemment être regardées comme des parties étrangères, ou tout au moins comme des parties absolument inutiles : ainsi lorsque les éplucheuses s'apperçoivent qu'il en reste quelques-uncs attachées au pistil, elles les font tomber en frappant le poignet de la main droite sur la table; mais tout cela s'exécute si promptement, qu'une éplucheuse habile peut charger son assiette d'une livre de Safran verd dans l'espace d'une journée : on verra bientôt que le Safran verd n'est autre chose que du Safran nouvellement cueilli.

Quoiqu'une famille entière soit occupée jour & nuit à éplucher les fleurs du Safran, ceux qui en recueillent une quantité un peu considérable, sont obligés de louer des cueilleuses pour tout le temps que dure la récolte, ce qui prend à peu près un mois tout entier. On voit dans ce temps là transporter dans les villes & villages, où on ne cultive point de Safran, des charretées de fleurs à éplucher, sans compter ce qu'on fait travailler de surplus à la maison par des femmes de journée : on paie ordinairement cet épluchement à cinq ou six sols la livre; mais aussi ce travail ne se fait-il pas d'autres fois à moins de quarante ou cinquante sols la livre, suivant que la fleuraison est abondante, ou que les fleurs sont plus ou moins difficiles à éplucher.

A mesure que l'on épluche les fleurs du Safran, il faut

faut les faire sécher au feu ; mais comme cette opération exige beaucoup d'attention, c'est ordinairement le maître ou la maîtresse de la maison qui prend ce soin, parcequ'un feu trop vif pourroit tout perdre. Dans quelques provinces, pour faire sécher le Safran, on le met dans des terrines dont le bord est coupé d'un côté ; d'autres le font sécher dans des espèces de tourrières. La pratique du Gâtinois est différente ; dans ce canton on étend les fleurs de Safran dans un tamis de crin, à l'épaisseur tout au plus de trois doigts, & l'on suspend ce tamis avec des cordes, à environ un pied & demi de terre. On met au-dessous de la braise allumée, couverte de cendres chaudes, & à mesure que le Safran perd son humidité, on le remue doucement & on le retourne : cette façon de faire sécher le Safran est très-vétilleuse. En effet, si le feu étoit trop vif, le Safran se brûleroit & seroit presqu'entièrement perdu ; & d'un autre côté la fumée lui communiqueroit une fort mauvaise odeur, & lui feroit perdre l'éclat de sa couleur. Nous croirions que le meilleur moyen d'éviter tous les risques, seroit de chauffer le four à un dégré de chaleur très-doux, & de le garnir de fleurs de Safran dans des corbeilles plattes, ou dans des tamis de crin ou de corde.

Au surplus, de quelque manière que l'on procède au desséchement des fleurs du Safran, lorsqu'elles sont séches au point de se briser entre les doigts, on les met dans des boëtes garnies de papier, faites assez justes pour fermer exactement : or, il faut cinq livres de Safran verd pour en faire une de sec, tant ces fleurs perdent de leur poids en se desséchant. C'est en cet état de sécheresse que doit être le Safran, pour pouvoir être long-temps de garde ; mais par malheur, l'esprit d'intérêt, qui anime presque toutes personnes de profession, fait qu'on ne le vend jamais bien sec. En effet, lorsque les païsans sont sur le point de mettre leurs fleurs en vente, ils mettent pendant un jour ou deux à la cour les boëtes qui en sont remplies, afin que l'air humide qui règne

dans ces endroits souterrains gonfle le Safran & augmente son poids ; mais cette petite fraude n'est encore rien auprès de celle pratiquée le plus souvent par les facteurs ou commissionnaires qui se mêlent d'aller ramasser le Safran chez les cultivateurs. En effet, ces facteurs sont dans l'usage d'humecter le Safran ; ce qu'ils font quelquefois au point de le faire pourrir.

Le Safran, pour être réputé bon, doit être fort sec, de gros brin, d'un rouge vif, sans fragment de pétale ni de filets, ou d'étamines, & non sophistiqué avec le *Saffranum*. De plus, son odeur doit être forte & absolument exempte du goût de fumée. Un arpent garni d'oignons de Safran, produit tout au plus quatre livres de Safran sec dans la première année de la plantation ; mais la seconde & la troisième, il donne jusqu'à vingt livres, ce qui forme un gros bénéfice pour le cultivateur, tous frais de plantation, de culture, de cueillette, d'épluchement & de desséchement prélevés.

Telles sont toutes les observations qui paroissent nécessaires pour mettre au fait de la culture de cette plante ; mais comme la connoissance des maladies auxquelles elle est le plus sujete, est absolument dépendante de sa culture, nous croyons convenable d'en traiter en cet endroit, & d'insister sur les moyens que l'on peut employer pour les guérir & pour en arrêter les progrès.

On distingue principalement trois maladies qui attaquent le plus ordinairement la plante du Safran, ou pour mieux dire, il est sujet à deux sortes de maux ; car le troisième est le comble de tous, n'étant autre chose que la mort même : les deux autres sont connus par des noms particuliers ; savoir, le fausset & le tacon.

Le fausset est une production ou excrescence monstrueuse, qui se forme auprès du jeune oignon, dont elle arrête la végétation, & s'approprie la substance. On lui a donné le nom de fausset, parcequ'elle en a à-peu-près la forme. Cette maladie est d'autant plus dangéreuse, qu'elle s'oppose à la multiplication des oignons. Elle

paroît occasionnée pat une surabondance des ève, qui en se fixanr en un endroit de l'oignon, y produit une espèce de tumeur anévrismale; lorsque cette rumeur a fair peu de progrès, on peut, lorsqu'on arrache les oignons, remédier à ce mal, en faisant l'amputation: c'est pour cela que nous avons remarqué que c'étoit une pratique excellente d'emporter avec un couteau les endroits de chaque oignon qui se trouvent infectés de quelque pourriture, ou de quelque corps étranger. Au reste, le fausset est par lui-même une maladie assez peu à craindre dans les Safranières, parcequ'elle n'est pas contagieuse, & qu'ainsi ne se communiquant point d'un oignon à un aurre, elle cause peu de dommage.

Le racon est une carie qui attaque le corps même de l'oignon, & qui est d'autant plus redoutable, qu'elle ravage l'intérieur de l'oignon, sans se manifester sur les enveloppes. Cette carie commence par une rache pourpre ou brune, qui dégénère en un ulcère sec, qui entame de plus en plus la substance de l'oignon, sans se manifester sur les enveloppes, & qui en le consommant, gagne le cœur & le fait périr entièrement.

On ne sait pas rrop encore ce qui peut être la première cause productive de cette maladie: il paroît seulement qu'elle est plus fréquente dans les rerres roussâtres que dans les noires; & l'on prétend même qu'elle n'est devenue commune, dans le Gâtinois, que depuis une trentaine d'années. Le seul moyen qu'on puisse employer pour guérir les oignons attaqués de cette maladie, est d'emporter l'ulcère avec la pointe d'un couteau, & de laisser l'oignon se dessécher un peu avant que de le mettre en terre: mais il faut pour cela que l'ulcère n'ait pas pénétré trop avant dans la substance de l'oignon. Quelques-uns même regardent cette maladie comme tellement contagieuse, que pour couper toute communication avec les oignons sains, ils font planter à part les oignons entamés. Au reste, lorsqu'on a pris soin de

bien nettoyer les oignons, on peut ſe flatter d'en trouver une bonne partie entièrement guérie l'année d'après leur replantation.

La maladie à laquelle on a donné le nom de mort, devroit plutôt porter celui de peſte : elle eſt en effet pour les Safrans, comme pour pluſieurs autres plantes, ce que la peſte eſt pour les hommes & les animaux. Dès qu'un oignon eſt attaqué de cette maladie, il devient contagieux & meurtrier pour les oignons voiſins; & ce qu'il y a de plus terrible dans ce fléau, c'eſt que cette maladie ſe communique de proche en proche, & fait périr tous les oignons dans un eſpace circulaire, dont le premier oignon attaqué eſt le centre & en même temps le foyer. De plus, un ſeul oignon vicié de cette maladie, eſt capable de gâter tout un champ; en ſorte que ſi l'on en plante un ſeul dans un champ ſain, la maladie s'y établit en peu de temps, & elle y fait les plus grands ravages, y faiſant périr tous les oignons qui viennent à en être attaqués. Ce n'eſt pas encore tout, une pelletée de terre priſe dans un endroit infecté de cette maladie, & jettée ſur un champ dont les plantes ſont ſaines, y porte la contagion : la peſte a-t-elle un caractère plus décidé ?

On ne connoît pas au juſte la vraie cauſe de cette fatale maladie : on a ſeulement remarqué qu'elle attaque d'abord les enveloppes de l'oignon, qu'elle les rend violettes & hériſſées de petits filamens : elle pénètre enſuite la ſubſtance de l'oignon même, & la détruit totalement, ce qui cauſe la perte abſolue de la plante. D'ailleurs, ce déſordre eſt ſi conſidérable, que lorſqu'il ſe paſſe dans l'intérieur de l'oignon, & qu'ainſi il ne ſoit pas viſible, d'autant que cette partie du Safran eſt en terre, néanmoins il s'annonce au-dehors par des ſignes évidens, qui ſont les précurſeurs de la mort du Safran : en effet, dès que l'oignon eſt attaqué de ce fléau, ſes feuilles jauniſſent & ſe deſſéchent, & les fleurs ne pa-

toissent point : en sorte que, sans qu'il soit besoin de lever tous ces oignons, on distingue tout de suite par les feuilles, quels sont ceux qui sont viciés.

Le plus grand mal est qu'on ne connoisse point de remède pour les oignons attaqués de cette maladie : on sait seulement les en préserver, par la même précaution qu'on emploie pour arrêter les progrès de la peste : pour cet effet, on fouille dans le mois de mai, tout autour des endroits infectés, des tranchées profondes d'un pied, & l'on jette la terre que l'on en tire sur celle où les oignons paroissent : de cette sorte on coupe toute communication avec les oignons sains & ceux qui sont malades ; ce qui est d'autant plus intéressant, que le progrès de la contagion est tel, qu'en une année de temps, un seul oignon infecté fait périr ceux qui l'entourent à un pied de distance. D'ailleurs, quelle que soit la cause de cette maladie, il faut qu'elle imprègne une qualité bien pernicieuse & bien durable au terrein qui a porté les oignons mal sains, pour que la malignité subsiste aussi long-temps. En effet, l'impression de cette contagion reste tellement adhérente au terrein, que les oignons qu'on voudroit y planter au bout de douze, quinze ou vingt ans, quelque sains qu'il pourroient être, se trouveroient en peu de temps attaqués de cette même maladie.

Enfin ce qu'il y a de plus fâcheux, c'est que cette peste est universelle, & se fait sentir dans tous les pays où on cultive les Safrans. Il seroit d'un très-grand avantage pour le commerce, que l'on pût connoître quelle peut être au juste la véritable cause de ce fleau, afin d'y apporter, s'il se peut, les remèdes les plus propres à le détourner. On a déja fait plusieurs tentatives à cet effet, qui, si elles n'ont pas totalement réussi, préparent néanmoins les voies à plusieurs expériences. Celui de tous les physiciens dont les recherches nous paroissent faites avec le plus de sagacité, est M. Duhamel : cet académicien, dont nous suivons le mémoire, a des biens dans le Gâtinois ; il a examiné la marche de

la nature dans la propagation de cette maladie pestilentielle. Or, en observant avec la plus grande application la superficie de la terre, il n'a découvert aucun insecte, aucune espèce de mousse, aucune plante parasite proprement dite, enfin aucune autre particularité qui ne se trouvassent par tout ailleurs. Pour cela il a fait fouiller la terre en différens endroits; & au moyen de ces fouilles, il a mis à découvert beaucoup d'oignons de Safran; mais toutes ces recherches lui ont semblé vaines, n'ayant rien apperçu qui fût digne d'une attention particulière : cependant ses tentatives lui ont procuré l'occasion de faire une remarque qui mérite quelque considération; sçavoir, que les oignons qui occupoient le centre d'un endroit infecté, ceux qui étoient à la partie moyenne & ceux des bords, étoient en trois états différens, suivant les progrès que la maladie avoit fait sur eux. Les oignons du centre se trouvoient totalement détruits; leurs enveloppes étoient d'un brun terreux fort désagréable à la vue : une grande quantité de corps glanduleux, gros comme des fèves, & d'un rouge obscur, les couvroit extérieurement : le corps de l'oignon étoit réduit en une substance terreuse, dans laquelle on appercevoit encore les principales fibres de la bulbe.

Les oignons de la circonférence ou des bords de l'endroit infecté, qui étoient ceux de tous qui paroissoient le moins attaqués de la maladie, n'avoient d'autres marques de contagion que quelques filets violets, qui traversoient les membranes de leurs tégumens. Quelques autres oignons d'entre ceux-ci avoient sur leurs tégumens, ou entre les lames qui les ferment, quelques-uns de ces corps glanduleux, dont les oignons totalement perdus étoient couverts : on n'appercevoit d'ailleurs sur les enveloppes de ces oignons, que quelques violettes qui indiquoient le commencement du mal.

Les oignons qui étoient à la partie moyenne des endroits contagieux, c'est-à-dire, entre le centre & la circonférence de ces endroits, étoient aussi dans un état

mitoyen de maladie ; mais la terre étoit entièrement traversée par des filets violens, extrêmement déliés & aisés à rompre.

Comme ces corps glanduleux & les filets violens ne se rencontroient que dans les parties du terrein qui étoient attaquées de la contagion, cette particularité donne lieu à M. Duhamel de soupçonner qu'ils pouvoient être, sinon la cause, du moins l'effet de la maladie. Mais pour éclairer davantage ce soupçon, il falloit examiner exactement la nature & la conformation de ces corps étrangers : pour cet effet, il falloit les débarrasser de la terre qui les environnoit, ce qui étoit très-difficile. Néanmois, à l'aide de diverses lotions répétées, on parvint à chasser toutes les parties terrestres, alors il fut plus facile de considérer les corps glanduleux & les fibres ou filets. Les premiers ressemblent assez à de petites truffes ; mais leur superficie est velue ; leur plus forte grosseur n'excède pas celle d'une noisette ordinaire. Ils ont l'odeur du champignon, avec un retour terreux : les uns étoient adhérens aux oignons de Safran, & les autres en étoient éloignés de deux à trois pouces : pour l'ordinaire les filets se sont trouvés de la grosseur d'un fil fin ; ils sont d'une couleur violette & velus comme les corps glanduleux : quelques-uns s'étendent d'une glande à l'autre ; d'autres vont s'insérer entre les tégumens des oignons, se partagent en plusieurs ramifications, & pénètrent jusqu'au corps de la bulbe, sans paroître y entrer sensiblement ; ils forment dans cette route une infinité de divisions ou de plus petits filamens, & sont parsemés de petits nœuds ou ganglions, qui ne paroissent être autre chose qu'un amas de petites filandres, ou de la laine insensible qui recouvre, tant les corps glanduleux que les filets, & qui conséquemment les font paroître velus.

Ces observations donnent à penser que les tubercules sont de vraies plantes parasites, qui se nourrissent de la substance de l'oignon, & qui comme les truffes

se multiplient dans l'intérieur de la terre, sans se montrer à la superficie. En effet, il paroît certain que cette espèce de truffe se nourrit aux dépens de l'oignon de Safran, d'autant que ces racines ou suçoirs pénètrent ses enveloppes, & s'attachent à sa propre substance, qui dépérit à proportion du progrès que ses racines font sur lui.

Une autre observation vient à l'appui de ce sentiment; la maladie dont il est ici question, fait presque tout son progrès pendant trois mois de printemps, d'où il suit que cette plante parasite & inconnue, en est la véritable cause. En effet, c'est au printemps que les racines des plantes végetent beaucoup & s'étendent le plus. Pour s'assurer davantage de ce fait, M. Duhamel essaya une expérience; ce fut de planter quelques-uns de ces tubercules dans des pots où il avoit mis de la terre saine avec des oignons de différentes fleurs; en un an de temps, ces tubercules se sont multipliés dans ces pots, & ont attaqué les oignons qui y étoient plantés.

En examinant encore plus attentivement l'intérieur de la terre, auprès du pied de diverses plantes, notre naturaliste rencontre encore souvent cette même plante parasite, faisant son ravage dans les hièbles, dans l'arrêrebœuf, & mieux encore dans les plants d'asperges. Il suit donc de ces observations, que cette petite truffe tire sa nourriture de la substance de plusieurs plantes d'espèces fort différentes, selon qu'elle trouve occasion de s'y attacher; mais elle n'est point de nature à attaquer les plantes annuelles, ni celles qui n'ont leurs racines qu'à la superficie de la terre. Cette même découverte prouve exactement que ce sont ces petits tubercules qui sont la cause unique & principale de la corruption des oignons de Safran, parcequ'en enfonçant leur suçoir dans l'oignon, ils en tirent peu-à-peu la substance.

Ces observations détruisent donc tout le merveilleux

de la maladie dont il eſt queſtion pour le préſent. En effet, ces tubercules qu'on remarque ſur les oignons infectés, étant des eſpèces de truffes, il eſt naturel que cette plante paraſite s'étende circulairement autour des oignons malades, puiſqu'elle fait ſes progrès par l'allongement de ſes racines, & par la production de nouveaux tubercules. D'un autre côté rien de plus ſimple qu'un ſeul oignon malade, ou même une pelletée de terre où ſont péris quelques-uns de ces oignons, puiſſent établir cette maladie dans un champ ſain: en effet, en y tranſportant, ſoit l'oignon malade, ſoit la terre infectée, on y tranſporte en même temps la ſemence de la plante contagieuſe: or ſi l'on a été juſqu'ici ſans avoir des lumières auſſi nettes ſur l'origine de cette maladie, c'eſt que tout le mal que font ces petits tubercules, ſe fait, pour ainſi dire, dans le ſecret, ces plantes ne ſe manifeſtant pas au-dehors.

Une ſuite auſſi ſimple & auſſi naturelle de ces conſidérations, eſt la confirmation du ſeul remède qui puiſſe être employé juſqu'ici contre cette contagion. En effet, le meilleur moyen d'arrêter ſes progrès, paroît être de creuſer une tranchée tout autour de l'endroit infecté; par là on empêche que les racines meurtrières des tubercules ne puiſſent s'étendre & pénétrer juſqu'aux oignons ſains, & ainſi ne viennent à corrompre tout un champ de Safran. Peut-être réuſſiroit-on à faire périr ces tubercules & leurs filets, en mélangeant de la chaux dans ces endroits infectés: pour cela, nous eſtimerions qu'il s'agiroit, après avoir formé la tranchée environnante, de culbuter tout le terrein, & d'y répandre une certaine quantité de chaux: ceci n'eſt qu'une préſomption, mais qui, par analogie, ſemble avoir quelque prétention à la réalité.

Telles ſont toutes les maladies qui traverſent la culture du Safran, & qui l'empêchent de devenir auſſi commun qu'il le pourroit être, eu égard à la fécondité de la multiplication de ces oignons.

Suivant M. Baumé, le Safran est composé de molécules huileuses & spiritueuses très-mobiles; mais il est difficile de déterminer si cette substance tient plus de la nature gommeuse que de la résineuse: ces deux principes paroissent s'y trouver dans une telle proportion, que les menstrues aqueux & les spiritueux agissent également sur le Safran; ce qui paroît facile à prouver, puisque la teinture qu'on en obtient, soit par l'eau, soit par l'esprit de vin, est également chargée de la couleur & de l'odeur du Safran. Néanmoins on pourroit dire que le Safran tient plus de la nature gommeuse que de la résineuse, puisque l'Æther, continue le même auteur, n'en tire qu'une légère couleur ambrée, & que cette couleur précipite, sous la forme d'une matière gommeuse liquide, la teinture de Safran faite par l'esprit de vin. L'odeur du Safran est des plus pénétrantes & très-aromatique; elle enivre même très-souvent: c'est ce qu'on remarque dans les personnes qui sont chargées d'en faire la récolte. Pour ce qui est de sa saveur, elle est âcre, subtile, & laisse sur la langue une impression particulière, & qu'il seroit fort difficile de définir.

Plusieurs peuples se servent de Safran pour assaisonner les viandes, principalement les habitans du nord; les gens de la campagne l'emploient pour donner plus de couleur aux beurres qu'ils battent pendans l'hiver: on en fait usage en France dans les offices; le Safran entre dans les gauffres, dans les biscuits, dans les pastilles, &c. Il fait encore partie des drogues qui composent la liqueur du scuba.

Pour faire le scuba, faites infuser dans six pintes d'eau de vie deux onces de Safran, une once de baie de genièvre, une once d'anis, une once de coriandre, une once de cannelle, deux gros de racine d'angélique, un gros de macis, huit clous de girofle, douze jujubes: concassez toutes ces drogues, ajoutez une demi-livre de sucre par pinte d'eau de vie; cassez le sucre par

morceaux, trempez chaque morceau dans l'eau commune, avant que de jetter dans l'infusion ; bouchez bien la cruche, placez-la dans un lieu tempéré, remuez-la souvent ; au bout de trois semaines voyez si votre sucre est entièrement fondu, s'il ne l'est pas, vous l'écraserez ; goutez si votre liqueur est suffisamment sucrée ; si vous appercevez un défaut de sucre, suppléez par une addition nouvelle, & si la teinture de Safran vous paroît maigre & trop peu épaisse, ajoutez-en encore une demi-once pour la renforcer; remettez le tout en infusion pendant trois autres semaines, après quoi passez votre scuba par la chausse; une seule fois suffira; peut-être sera-t-il louche, épais, onctueux : vous ne devez pas le souhaiter autrement. Le caractère particulier de cette liqueur est d'avoir beaucoup de corps; il est à présumer qu'en observant avec soin les doses, & le procédé de cette recette, notre scuba sera d'un goût plus général que celui que l'on vend communément. On vante beaucoup le scuba dans les indigestions & pour la poitrine ; il est histérique, cordial & carminatif, tant par le Safran qui en fait la base, que par les autres drogues qui le composent.

Plusieurs médecins regardent le Safran comme le roi des végétaux, & l'appellent la panacée végétale, à cause de ses excellentes vertus : & en effet il mérite d'être rangé parmi les remèdes calmans, anti-spasmodiques, carminatifs, cordiaux, stomachiques & emménagogues : les observations qu'on a faites sur le Safran, démontrent qu'il a acquis, à juste titre, toutes ces qualités.

Le Safran est un des plus grands calmans; il agit à-peu-près de même que les narcotiques, pour appaiser les mouvemens anti-spasmodiques ; mais il faut beaucoup de prudence dans celui qui le prescrit; car l'espèce d'ivresse qu'il cause, peut causer des accidens funestes, & à-peu-près semblables à ceux de l'*opium.*

Les anciens prétendent que le Safran est l'ennemi de

la tristesse, qu'il occasionne même quelquefois une si grande joie, qu'elle dégénère souvent en ris immodéré, sur-tout si on prend cette substance à dose trop forte.

M. Boerrhave est du même sentiment que les anciens; il assure que l'extrait de Safran produit cet effet : nous ne pouvons pas assurer ce fait ; on n'apperçoit rien dans l'usage ordinaire qui puisse faire soupçonner cette propriété.

C'est ici le lieu de rapporter le sentiment des auteurs, sur le danger qu'il y a de le prescrire à trop forte dose.

Galien assure que la seule odeur du Safran fait mal à la tête ; il range même ce remède parmi ceux qui troublent l'esprit. Il ajoute dans son cinquième Livre des simples, que le Safran pris en trop grande quantité, ne fait pas seulement perdre l'esprit, mais qu'il est un vrai poison, & qu'il cause même la mort.

Jean Michaelis dit que plusieurs sont tombés dans l'ivresse, par l'odeur trop forte du Safran, ou pour en avoir fait trop d'usage.

Borelli rapporte qu'un domestique d'un riche marchand, qui avoit l'habitude de s'endormir auprès d'un magasin de Safran, en avoit contracté un si grand mal de tête & une si grande foiblesse de cœur, qu'il auroit regardé la mort comme préférable à une vie aussi languissante.

La Coste raconte que plusieurs femmes moururent pour avoir fait usage de petits sacs de Safran, en forme d'oreiller.

Emmanuel Konig, professeur de médecine à Basle, rapporte une observation qui pourroit confirmer le sentiment des anciens & de Boerrhave, sur la propriété qu'ils attribuent au Safran, d'exciter des ris immodérés. Il dit que quelques citoyens de la ville de Basle, furent attaqués d'un ris excessif & involontaire, pour avoir fait usage d'une trop grande dose de Safran, mêlé avec du vin.

Amatus Lusitanus fait mention d'un pareil fait : Un parfumeur, dit-il, fit de si grands éclats de rire, que peu s'en fallut qu'il n'en mourût, pour avoir mangé de la viande qu'il avoit assaisonnée de trop de Safran.

Simon Pauli assure qu'une fille fut affligée pendant toute sa vie de continuelles douleurs de tête, pour avoir usé de Safran pendant long-temps.

De toutes ces observations on peut conclure qu'il faut être fort circonspect sur l'usage du Safran, & qu'il ne doit être employé que par des personnes prudentes & des gens de l'art. La dose en substance est depuis deux, trois, quatre grains jusqu'à dix ou douze, & même quelquefois jusqu'à un scrupule : on augmente cette dose lorsqu'on prescrit le Safran en infusion dans l'eau ou le vin.

Rien ne convient mieux dans les maladies de l'estomac, qui proviennent d'une trop grande atonie, que le Safran, en raison de ses principes actifs. La facilité qu'a cette substance de se mêler avec les liqueurs aqueuses, la rend très-propre à se porter dans les vaisseaux les plus déliés ; c'est par cette raison qu'il communique son activité à l'*uterus*. Personne n'ignore que le Safran est un des remèdes les plus propres à solliciter les vaisseaux de la matrice, & à faciliter l'éruption des menstrues.

Plusieurs femmes en usent avec succès, soit en substance soit en infusion théiforme, dans leurs temps critiques.

M. Carthenser rapporte, d'après le docteur Ferdinand Hertodt, une expérience singulière, qui prouve la facilité qu'a le Safran de se porter dans les plus petits vaisseaux, & principalement dans ceux de la matrice : M. Hertodt mêla dans les alimens d'une chienne qui étoit pleine, une certaine quantité de Safran ; il lui fit même prendre jusqu'à deux gros de cette substance, les trois derniers jours qui précédèrent celui où elle devoit mettre bas : il l'ouvrit, & trouva la liqueur de

l'amnios teinte en jaune ; la peau des petits chiens qui s'y trouvèrent étoit aussi teinte d'une couleur safranée en plusieurs endroits ; le chile qu'il trouva dans les vaisseaux lactés de cette chienne, avoit sa blancheur ordinaire.

Amatus Lusitanus rapporte une observation qui a beaucoup de ressemblance à l'expérience du docteur Hertodt : une femme ayant beaucoup de difficulté d'accoucher, prit des emménagogues, parmi lesquels se trouvoti le Safran ; elle accoucha aussitôt de deux filles de couleur jaune : cette couleur se dissipa aussitôt, en les lavant avec de l'eau chaude.

Puisque le Safran a une vertu emménagogue, il faut bien se garder d'en prescrire aux femmes enceintes. Je l'ai employé plusieurs fois avec succès dans le chlorosis & la suppression des menstrues ; je le faisois incorporer dans les opiates apéritives & stomachiques, avec les préparations martiales. Le Safran coupé, même sans être pilé, infusé dans du bouillon ou quelqu'autre liqueur appropriée, n'est pas seulement bon pour pousser les mois, mais il convient aussi dans les maladies des poumons ; on le fait pour lors infuser dans du lait, à la dose de cinq ou six grains. Rivière a néanmoins observé qu'il ne convenoit point dans le crachement de sang des pulmoniques, parcequ'il pourroit exciter une hémorragie dangereuse, à cause de sa trop grande activité. Le même auteur le prescrit avec succès aux asthmatiques en substance, à la dose d'un scrupule délayé dans du vin.

Boyle le conseille dans la même maladie, en poudre ou en pilules, à la dose de huit ou dix grains, avec un peu de sirop de violette, le soir en se couchant.

M. Chomel assure avoir vu réussir pour l'extinction de voix, le remède suivant : prenez une pincée de Safran, faites-le bouillir dans un demi-septier de lait, & donnez-le au malade aussi chaud qu'il pourra le boire.

Toutes ces vertus pectorales qu'on a trouvées dans le Safran, lui ont fait donner par plusieurs le surnom de l'ame des poumons. Le Safran fait la principale base de l'elixir blanc de propriété de Garus, ainsi nommé du nom de son inventeur. Cet élixir est un excellent remède pour les estomacs foibles & délicats, dont la digestion se fait lentement & avec peine, de même que dans les coliques venteuses & les indigestions : il faut prendre garde, en prescrivant ce remède, au tempérament du malade, car il échauffe beaucoup.

On prescrit aussi la reinture de Safran, & quelquefois même son extrait; la pharmacopée de Paris en rapporte les procédés : la dose de la teinture est depuis quatre gouttes jusqu'à vingt, & celle de l'extrait est depuis deux grains jusqu'à dix. Jacques Bontius, dans son traité de la médecine des Indiens, recommande cet extrait comme un excellent spécifique dans la dyssenterie.

On emploie encore le Safran à l'extérieur, comme discussif & résolutif; on s'en sert sur-tout dans les collyres qu'on prescrit dans les petites véroles, pour empêcher l'impression que la matière varioleuse peut faire sur les yeux; ces collyres se font avec une légère teinture de Safran, l'eau de rose & de plantain : ils sont également utiles dans la clavelée des moutons, qui ne diffère en rien de la petite vérole.

On fait aussi entrer le Safran dans les cataplasmes résolutifs qu'on fait avec le lait & la mie de pain, & qu'on applique sur les rumeurs pour en appaiser l'inflammation. L'application extérieure du Safran n'est pas moins dénuée de danger que l'intérieure, & on ne doit s'en servir qu'avec précaution.

C. Hoffmann conseille de ne pas se servir de l'emplâtre *ovy-croceum* dans les fractures, lorsqu'on craint encore la fluxion, parceque l'expérience a appris que cet emplâtre causoit souvent de grands maux, à cause

du Safran qui y entre. Simon Pauli confirme ce fait par sa propre expérience.

Les peintres se servent du Safran pour faire un très-beau jaune, qu'ils emploient dans les miniatures. Les teinturiers en font aussi usage pour teindre les étoffes. On pourroit encore faire de l'amidon avec l'oignon de Safran ; mais comme il seroit difficile de se procurer des oignons en assez grande quantité pour servir de base à l'amidon, le prix de cette composition seroit trop cher, & conséquemment d'un mauvais débit.

S A I N F O I N.

Le SAINFOIN est une plante dont la racine est dure, ligneuse, fibreuse, noire en dehors, blanche en dedans ; sa tige a environ un pied ; elle est droite ou inclinée, dure. Ses feuilles sont alternes, aîlées, composées de folioles ovales, lancéolées, terminées par un stilet : ses fleurs sont axillaires, portées sur de longs péduncules, accompagnées de deux feuilles florales, papillonacées, striées, purpurines, dont l'étendard est réfléchi, comprimé, oval, oblong, échancré ; ses aîles sont oblongues, droites, plus courtes que le calice ; sa carène est droite, comprimée, large à l'extérieur, presque tronquée, divisée en deux depuis sa base jusqu'à sa convexité ; son calice est d'une seule pièce, divisée en cinq découpures droites & pointues : quand la fleur est passée, il lui succède un fruit légumineux, sous orbiculaire, irrégulier, renflé, hérissé de pointes, ne contenant qu'une semence en forme de reins.

On nomme cette plante *Onobrychis foliis viciæ, fructu echinato major, floribus dilutè rubentibus*. Tourn. 360. *Astragalus caulescens diffusus, pedunculis spicatis, vexillis flore duplo longioribus*. Linn. *Sp. plant.* 1070.

1070. *Esparute* en Dauphiné. Cette plante vient naturellement dans les endroits secs & arides.

On se sert du Sainfoin pour faire des prairies artificielles ; c'est ce qui nous engage d'en rapporter ici la culture ; elle est tirée d'un traité particulier sur cette plante, composé par M. France, membre de l'académie de Châlons-sur-Marne.

L'auteur, dans ce traité, considère le Sainfoin sous quatre aspects différens : 1.° comme objet de culture ; 2.° comme fourrage & pâturage ; 3.° comme denrée commerçable ; 4.° comme objet de défrichement.

La meilleure & la plus essentielle préparation à donner aux terres, est de les bien labourer. L'usage général des laboureurs est de n'entamer que la superficie, usage qui n'est fondé sur aucun principe, ou plutôt qui est contre tout principe, & qui trompe souvent leurs espérances. L'abandon de cette mauvaise pratique est absolument nécessaire pour la culture du Sainfoin, qui veut être semé dans une terre ameublie, à une profondeur convenable, pour que la jeune racine qui se détermine toujours en plongeant, trouve, dans les premiers temps de sa croissance, une terre facile à pénétrer; une fois parvenue au fond du sillon, elle aura déja acquis assez de force pour s'introduire dans la terre ferme, & aller chercher sa nourriture à une grande profondeur, sans rien prendre ou bien peu de chose à la terre de surface, qui pendant cinq années que le Sainfoin la couvre, s'enrichit dans le repos : la fraîcheur que l'herbage y retient la pénètre ; le travail des récoltes l'affermit, les feuilles qui se détachent y périssent ; & après leur défrichement, ces plantes & leurs racines retournées y déposent un nouvel engrais. Ainsi après les destructions de la prairie, le sol se trouve renouvellé, amélioré & propre à porter de beau froment.

Quoiqu'il soit reconnu que les terres rouges sont les plus propres pour la culture du Sainfoin, cette préfé-

rence, fondée sur ce que cette espèce de sol a plus de profondeur, n'est pas une exclusion pour les autres; on peut assurer, d'après l'expérience, qu'il vient très-bien sur les terres grises & sur les terres blanches; on en a semé sur toutes ces espèces de sol, & il est très-bien venu.

Si le Sainfoin peut être semé sur toutes les espèces de sol, il peut l'être aussi dans toutes les saisons, & avec toutes sortes d'autres graines. On en a semé en mars avec de l'avoine, en avril avec de l'orge; en mai avec du sarrasin, en août avec du seigle; il a toujours réussi; mais il paroît que la meilleure méthode est de le semer seul à la fin d'août. On y gagne, en ce que la plante ayant joui toute seule d'une nourriture qu'elle eût été obligée de partager avec d'autres, fait des progrès plus rapides, & dès le printemps suivant, elle se trouve en état de donner une première dépouille honnête. Ceci n'infirme pas ce qu'on a avancé, que le Sainfoin va chercher sa nourriture dans la profondeur du sol, si l'on fait attention que la graine semée sur la surface, & enterrée à la herse, y prend sa première croissance; que sa racine s'y forme, & qu'il faut qu'elle la traverse avant de s'insinuer dans l'intérieur. Au surplus, ce qui semble arrêter la plupart des laboureurs, c'est qu'ils se persuadent que le Sainfoin veut être semé dans une terre chargée d'engrais, ce qui les priveroit d'une suite de récoltes en grains. L'observation est importante, mais on n'exige point d'eux un si grand sacrifice; voici plutôt un nouveau moyen de leur conserver leurs fumiers & leurs récoltes ordinaires.

Le Sainfoin peut se passer de fumier. Il ne s'en trouve point dans l'intérieur du sol d'où il tire sa substance. Il n'est question que de pourvoir à ses besoins pendant son enfance, & c'est ce qu'on fait par le moyen des labours.

On leur conseille donc de faire choix, dans leurs terres les plus éloignées, de celles qu'ils ne cultivent point,

ou qu'ils ne cultivent qu'à perte : on leur conseille, dis-je, de choisir celles qui ont le plus de fonds ; de les labourer au commencement de l'automne aussi profondément qu'il sera possible, & de répéter ce labour dans le courant de novembre. La terre sera ainsi préparée pour recevoir toutes les influences de l'air, & se chargera pendant l'hiver d'une abondance de substance pour la nourriture du Sainfoin. Cette opération, qui se fait après celles des semailles des gros grains, ne prend rien sur leurs travaux ordinaires. Au printemps suivant, ils peuvent semer le Sainfoin avec de l'avoine ou du sarrasin ; ou s'ils veulent mieux faire, ils attendront l'automne ; les labours, que ce retard les engagera à multiplier, tourneront à l'avantage du Sainfoin, qui doit être semé sur un léger labour, & enterré à la herse. Ils se garderont bien de faire marcher le rouleau, ni même le dos de la herse pour applanir le terrein, sur-tout s'il survenoit de la pluie après l'opération. Mais quand toutes les plantes seront sorties de terre, cette opération se fera utilement par un temps sec, principalement pour raffermir & donner de la consistance au sol. Après avoir exposé les avantages du Sainfoin quant à la culture, il n'est pas moins intéressant de décrire ceux que l'on retire de son usage.

Le premier & le plus essentiel, est de s'approvisionner d'une bonne & abondante nourriture pour tous les animaux de basse-cour, que l'on nourrit avec du foin, & de se mettre en état d'en augmenter le nombre, au grand bénéfice de la ferme. Le temps le plus convenable pour faucher le Sainfoin, est lorsqu'il est en pleine fleur. Les rameaux des plantes sont tendres & succulens ; lorsqu'il est fanné avec attention & à propos, toute cette fleur y reste : il est fin, délicat & savoureux ; les chevaux & les bestiaux le mangent avec délices.

La plupart des laboureurs attendent, pour le couper, qu'il soit tout-à-fait en graine, parceque jusques-là il

prend toujours quelqu'accroissement, ce qui augmente un peu la quantité. On convient même qu'il peut être un peu plus nourrissant pour des chevaux de travail; mais ils ne pensent pas qu'ils se privent par-là d'une seconde coupe, qui est toujours importante, quand il survient de la pluie, qui fait promptement reverdir la prairie, & qui surpasse aussi toujours dans les années de sécheresse, la petite augmentation qu'ils auroient ménagée en différant le premier fauchage. Or ce bénéfice est entièrement perdu, quand ils le font trop tard, parceque ne pouvant faire le second que dans l'arrière-saison, le soleil n'a pas assez de force & ne reste plus assez longtemps sur l'horison pour faner promptement. Les pluies surviennent, & le foin est perdu avec le temps & la peine; perte d'autant plus considérable, que l'expérience apprend que le regain est le fourrage sec qui convient le mieux aux vaches. Il entretient l'abondance du lait; le Sainfoin de la première coupe au contraire le tarit.

D'autres encore plus mal avisés, guidés par un faux principe d'intérêt, ne se contentent pas de laisser monter le Sainfoin en graine; ils attendent qu'elle soit mûre, ils la détachent de la plante, & croient nourrir leurs chevaux avec la paille qui reste. S'ils savoient combien ils se trompent à leur désavantage, ils changeroient bientôt de méthode: ne voient-ils pas que toute la plante, qui a porté son fruit jusqu'à parfaite maturité, s'est épuisée au point de se dessécher? D'ailleurs, le Sainfoin ayant souvent perdu toutes ses feuilles dans l'opération de l'extraction de la graine, il ne reste plus que des bâtons. Quelle substance peut avoir une tige desséchée pour alimenter des animaux qui ont besoin d'une nourriture forte & succulente? Ils croient avoir beaucoup gagné, parcequ'ils ont recueilli une graine de défaite, qui leur procure quelqu'argent; mais ils ne pensent pas que leurs chevaux mal nourris dépérissent, perdent de leur valeur, & n'ont plus la même

vigueur ni le même courage pour faire bien & promptement les travaux auxquels ils les emploient. Ainsi ce qu'ils gagnent par le prix qu'ils retirenr de leur graine, ne peut faire compensarion avec ce qu'ils perdent par la mauvaise qualité de leur fourrage. Cependant il y auroit du ridicule à proscrire de leurs récoltes la graine de Sainfoin, à prêcher l'établissement des prairies artificielles & à en ôter les moyens ; ils se rrouvent naturellemenr, ces moyens, dans la pratique du fauchage, lorsque le Sainfoin est en fleur. Après cette première coupe, les plantes ne tardent pas à réparer les pertes qu'elles ont faites ; elles se hâtent de reproduire de nouvelles fleurs, qui fournissent de la graine, & c'est celle-là qu'un cultivateur intelligent doit recueillir ; on ne lui reprocheroit cependant pas s'il avoit une prairie plus que suffisante pour l'approvisionnement de sa grange, d'en mettre un canron en réserve pour recueillir la graine de la première saison : on convient qu'elle fournir davanrage que la seconde, & cette précaution seroit sage. Il y a plusieurs façons de faire cette récolte ; les uns fauchent le Sainfoin, l'enlèvent quand il est sec, & le battent dans la grange ; les autres le rransportent sur le champ, & égrappent sur pied les graines que les plantes leur offrenr : d'autres enfin fonr faucher le Sainfoin comme l'avoine, avec la faulx garnie de crochets ; le matin à la rosée ils le ramassenr en petites bottes avec des rateaux, (ouvrage qu'il faut cesser aussirôt que le soleil commence à sécher la terre;) sur les dix heures du matin ils se rransportent sur le champ, y étendent des draps, prennenr d'une main une poignée de Sainfoin, & avec une baguette ils frappent légèrement de l'autre sur le bout de la poignée qui présente la graine, qui cède au moindre effort & tombe sur les draps. Les batteurs jettenr & éparpillent derrière eux les poignées battues. Ce foin est presque suffisamment fanné après cette opération ; ses feuilles sont conservées, & il fait encore un assez bon fourrage :

cette dernière méthode est préférable aux deux premières.

Après la première coupe du Sainfoin, l'usage le plus avantageux que l'on puisse faire de la seconde pousse, est de le faire pâturer. Cependant si le temps permet d'en faucher une partie, il n'y faut pas manquer. Il est d'expérience que le Sainfoin mangé en verd, fait abonder le laitage & lui donne une qualité supérieure; mais c'est le regain qu'il convient de donner aux vaches pendant l'hiver.

Le Sainfoin souffre le pâturage non seulement des bêtes à corne, mais encore des bêtes à laine. Cette proposition contraire à l'opinion de plusieurs cultivateurs, qui regardent la dent de mouton comme un poison mortel pour cette plante, est prouvée par quatre années consécutives d'expérience.

Cependanr comme les expériences en agriculture veulent être répetées en différens cantons, & sur différentes natures de sol, avant de faire foi, on pense: 1.º qu'il est à propos de ne faire celle-ci qu'avec précaution, & d'abord sur une petite étendue: 2.º de respecter les Sainfoins dans les temps de pluie, dans la crainte de trop paîtrir & de corroyer le sol; 3.º de s'abstenir absolument de ceux qui sont dans leur jeunesse, pour leur donner le temps de se piétet jusqu'à l'âge de deux ans; 4.º de recommander aux bergers de ne point fixer trop longtemps leurs troupeaux sur le même endroit, mais de leur faire parcourir la prairie, pour les empêcher de brouter l'herbe trop près; 5.º enfin de leur en interdire absolument l'enttée au commencement de février.

Il n'est peut-être pas inutile d'observer, que si l'on veut faire paître les vaches sur le Sainfoin, il faut n'y laisser aller les bêtes à laine que quand il n'y aura plus de quoi fournir aux premières; les bêtes à corne ne peuvent manger après les moutons: ceux-ci laissent une odeur sur le pâturage qui dégoute celles-là. D'ailleurs

les bêtes à corne ne dépouillent que l'herbe d'une certaine hauteur, & le mouton à qui il ne faut que de l'herbe courte, trouve encore après elles de quoi se nourrir abondamment.

On vient d'observer les avantages du Sainfoin, dans l'usage qu'on en peut faire, comme nourriture des animaux; considérons-le à présent comme denrée commerçable. Suivant le calcul qu'en a fait M. France, le produit d'un journal de bonne terre à seigle, rend en six ans seulement 87 liv. 10 s. tandis qu'en Sainfoin il rend 115 liv. 10 s. (ce calcul est fait uniquement pour la Champagne, où réside ce cultivateur): il est donc certain que le rapport pécuniaire du Sainfoin surpasse celui du seigle & de l'avoine: que le premier n'a demandé que la préparation de trois labours avant les semailles, & que les autres ont exigé les frais de deux labours au moins par chaque année: que le prix de la semence du seigle & de l'avoine excède de beaucoup le prix de la semence du Sainfoin, puisqu'on a semé quatre fois celles-ci contre une fois seulement celle-là; que la terre qui a porté le Sainfoin, est comme renouvellée au bout de six années, & améliorée pour recevoir du froment, & pour une suite de récoltes d'autres grains; & que celle qui a porté du seigle, a commencé dès la première année à se détériorer, & se ressent déja de l'épuisement. Les frais de la récolte sont à-peu près les mêmes; mais ceux de battage, de criblage, & les soins qu'il faut prendre du seigle dans le grenier, sont tous à la charge de celui-là. Le Sainfoin une fois dans la grange, tout est dit.

Dans le calcul qu'a fait M. France, on ne parle point de la seconde coupe de Sainfoin, qu'on aura dû faire chaque année, ni de sa consommation en pâturage, ni de la graine qu'on aura recueillie: on se contente d'en faire compensation, avec les pailles de seigle & d'avoine, dont on n'a pas parlé aussi dans ce calcul.

Le dernier avantage à retirer du Sainfoin est, comme on l'a dit précédemment, d'améliorer le sol & de le préparer, sans y mettre d'autres amandemens, à porter du froment immédiatement après que le Sainfoin aura été défriché.

Plusieurs cultivateurs paroissent encore douter de cette propriété, quoiqu'un simple raisonnement suffise pour les en convaincre; mais on n'en donne point d'autre ici que l'expérience. On assure qu'à la dernière récolte (1763), un champ de Sainfoin défriché, contenant deux journaux, sans avoir reçu d'amandement après le défrichement, a rendu 1455 gerbes de froment. Ce produit est assez beau pour ce qu'on ne demande pas mieux; on auroit peine à l'obtenir sur une terre bien fumée : si donc quelques particuliers n'ont pas réussi, on ne craint pas de le dire, c'est qu'ils s'y sont mal pris, & que le défrichement a été mal fait. Il faut défricher le Sainfoin dans l'automne; il doit être retourné de façon que les racines soient exposées à l'air. Dans le courant de l'hiver, on donnera un labour plus profond que le premier; vers le quinze d'avril un troisième encore plus profond, & vers le dix mai on sémera du sarrasin, à raison de quatre boisseaux par journal, qu'on enterrera légérement à la charrue. Lorsqu'il sera en pleine fleur, on le coupera avec la faulx, & le lendemain on fera marcher la charrue pour l'enfouir, comme l'on fait le fumier : la terre en cet état, on l'ensemencera en froment dans les derniers jours de septembre. On pourra s'assurer d'une récolte abondante & supérieure en qualité à celle qui auroit été faite sur des fumiers.

Les cultivateurs doivent apporter des soins à la graine du Sainfoin; elle est sujette à tromper, & il est nécessaire de s'assurer de sa fécondité avant d'en faire usage. La première attention consiste à ne recueillir cette graine que lorsqu'elle est mûre, ce qui se reconnoît lorsque les premiers grains de l'épi ont pris une couleur

jaunâtre, quoique ceux de la pointe soient encore verds. Si l'on attendoit plus longtemps, elle mûriroit trop, & le moindre vent occasionneroit une perte que l'opération de la faulx tripleroit.

La seconde est de ne point récolter la graine des plantes qui ont déja six à sept années; l'expérience apprend qu'il y en a beaucoup d'infidèles: on ne conseille pas non plus de laisser mûrir celle qui croît sur les plantes qui n'ont encore qu'une année; cela les fatigue trop, & l'on a vu des champs périr, pour leur avoir laissé porter graine jusqu'à la maturité dans cette première jeunesse; du moins on n'a pu attribuer qu'à cela la perte qu'on a soufferte. C'est sur des plantes de deux, trois & quatre ans, que l'on peut être assuré de recueillir la meilleure graine. On croit s'être apperçu que, lorsqu'elle est recueillie, la pluie qui tombe dessus lui fait tort; ainsi il faut en faire la récolte par un temps sec, l'enlever de dessus les draps, à mesure qu'elle est battue, la porter dans l'aire de la grange pour la vanner tout de suite, l'étendre aussi-tôt dans un grenier, & la remuer quatre à cinq fois par jour; après quoi si elle paroît entièrement séchée, on peut la mettre en tas.

Le Sainfoin est détersif, apéritif & sudorifique. Il étoit fort en usage chez les anciens, mais les modernes l'ont rejetté de la classe des médicamens. Dioscoride & Galien se servoient de ses feuilles pilées & appliquées en cataplasme pour résoudre les tumeurs & les enflures. Pline rapporte que la décoction de ces mêmes feuilles séches dans le vin, est un grand remède dans la strangurie. Cette même décoction est un bon sudorifique, pourvu que le malade en boive abondamment. On a observé que le Sainfoin étant recueilli avec soin, bien séché & conservé dans des boëtes, a l'odeur du thé; aussi le fait-on prendre à quelques personnes pour du thé verd; ses feuilles se contournent de même; mais il faut avoir attention de les cueillir un peu avant la fleur.

Le Sainfoin est le foin le plus appétissant, le plus nourrissant & le plus engraissant qu'on puisse donner aux chevaux & aux autres bestiaux; il les ragoûte singulièrement, il donne beaucoup de lait aux vaches. Il faut cependant observer de ne pas donner cette plante verte aux bestiaux; il faut même les habituer peu à peu à celle qui est séche, & ne leur en donner qu'une petite quantité à la fois, car ils la mangent avec trop d'avidité; de plus le Sainfoin leur procure tant de sang, qu'on en a vu en danger d'être suffoqués. Sa graine est très-propre à nourrir les poules, à les échauffer, & à les faire pondre souvent.

SALADE DE PORC.

LA SALADE DE PORC est une espèce d'Herbe à épervier, ou d'Hieracium. *Voyez cet article.* Elle se nomme *Hieracium minus, dentis leonis folio subaspero.* Pin. 127. *Hypocheris porcellia.* Tab. Icon. 179. Cette espèce est fort commune en Alsace. Les porcs en sont fort friands, d'où lui vient son nom.

SALICAIRE.

LA SALICAIRE est une plante dont la racine est de la grosseur du doigt, ligneuse, blanche; ses tiges sont quelquefois de la hauteur d'un homme, roides, anguleuses, rameuses, rougeâtres, noueuses: ses feuilles sont opposées, sessiles, très-entières, oblongues, en forme de cœur lancéolé; ses fleurs naissent en épis, presque verticillées, rosacées, ayant six pétales oblongs, ouverts, attachés par leurs onglets aux découpures du calice qui est d'une seule pièce & à douze denticules;

sa corolle est purpurine. Son fruit est une capsule oblongue, terminée en pointe, fermée, biloculaire, contenant des semences menues & nombreuses. Cette plante se nomme *Salicaria vulgaris purpurea.* Tourn. *Lythrum salicaria.* Linn. Elle est pérennelle, & se trouve ordinairement dans les saussayes par toute la France; on en voit aussi dans certains fossés.

On attribue à la Salicaire une vertu détersive, astringente, vulnéraire & rafraîchissante; elle est actuellement & même depuis peu fort en usage contre la dyssenterie & les pertes de sang des femmes. Parkinson vante beaucoup son eau distillée contre l'inflammation & les contusions des yeux. Quand on s'en sert intérieurement dans les maladies susdites, c'est en décoction; la dose de cette plante pour les animaux est d'une poignée sur une livre d'eau : la Salicaire mériteroit, par son port majestueux, une place distinguée dans les grands parterres.

SALICOR.

LA SALICOR, en Languedocien *Soufouine*, est une plante dont la racine est rameuse, la tige articulée, succulente, ayant des rameaux opposés sans feuilles & sans soutien; elle fleurit aux articulations: sa fleur est monopétale, composée d'un tube long, petit, d'un limbe plane, divisé en six, dont trois déchiquetures alternes sont lancéolées, égales; deux autres sont ovales, & l'inférieure est divisée en deux, ayant ses petites échancrures en forme de cœur; elles sont toutes de pareille longueur; elle n'a qu'une étamine formée par un seul filet, membraneux, suboval, bordé, & surmontée d'une anthère linéaire, qui sort à peine du tube de la corolle : son pistil est formé d'un germe obrond, d'un stile de la longueur du tube & d'un stigmate

obrus. Son péricarpe eſt une capſule obronde, à trois loges, à trois côtés & à trois valves, qui renferme pluſieurs ſemences. Cette plante ſe nomme *Salicornia geniculata annua*. Tourn. Cor. 51. *Salicornia Europæa*. Linn. Elle vient dans le Languedoc auprès de la mer & des étangs. C'eſt une eſpèce de ſoude; elle en a toutes les propriétés. *Voyez art. Soude*.

SALSIFIX.

LE SALSIFIX ou Cercifi commun, eſt une plante dont la racine eſt fuſiforme, longue, droite, tendre, laiteuſe; ſa tige eſt haute, fiſtuleuſe, herbacée, rameuſe; ſes feuilles ſont alternes, amplexicaules, étroites, roides, entières; ſes fleurs ſont au ſommet, ſolitaires, portées par des péduncules renflés par le haut, ſemi-floſculeuſes, compoſées de demi-fleurons, d'un bleu pourpré, imitant par la forme ceux de la ſcorſonère, raſſemblés dans un calice ſimple, à huit côtés, diviſé en folioles aiguës, égales, réunies à leur baſe, & plus longues que les corolles: ſes ſemences ſont ſolitaires, oblongues, anguleuſes, rudes, terminées par une aigrette plumeuſe, qui a environ trente rayons, & qui eſt portée ſur un long pédicule, en forme d'alène; ſes ſemences ſont renfermées dans le calice, reſſerré & placés ſur un réceptacle nud, plane, raboteux. On nomme cette plante *Tragopogon purpuro cæruleum, porri folio quod arcifi vulgo*. Pin. *Tragopogon porri folium*. Linn. Elle eſt bis-annuelle, & ſe cultive dans nos jardins potagers: on en trouve dans nos prés une eſpèce ſauvage, qu'on nomme Barbe de bouc: *Tragopogon pratenſe luteum majus*. Pin. *Tragopogon*. Linn. La racine de Salſifix, quoique moins efficace que celle de ſcorſonère, ſert à ſon défaut pour les mêmes uſages dans la médecine; on s'en ſert auſſi en aliment, quoi-

qu'elle soit moins relevée en goût que la scorsonère : c'est une nourriture fort saine pour le carême.

Le Salsifix a un avantage sur la scorsonère, c'est qu'il n'occupe la terre qu'une année : on le sème en avril ou en mai, suivant les terreins, & il est bon à lever dès la Toussaint : au reste, sa culture est la même que celle de la scorsonère, & demande à-peu-près la même terre.

Cette plante résiste ordinairement aux gelées & à tous les mauvais temps : il est inutile de l'arracher pour la conserver pour le carême ; mais si on en veut manger pendant l'hiver, il faut l'arracher aux environs de Noël, & la mettre en serre dans du sable frais, ou l'enterrer dans une tranchée qu'on fouille dans le jardin, & qu'on a soin de bien couvrir pendant la gelée.

On laisse en place la quantité qu'on veut garder pour graine, & si on craint que les gelées l'endommagent, quoiqu'il y ait peu de risque, on peut couvrir la place avec des feuilles séches. La fanne du Salsifix séche entièrement pendant l'hiver ; mais dès que le printemps arrive, on voit les feuilles repousser, & on lui donne aussitôt un petit binage ; bientôt après elle fait sa tige, & sa graine se trouve mûre au mois de juillet. Il y a plusieurs précautions à prendre pour conserver cette graine ; les oiseaux la dévorent en partie, & le vent emporte le reste, si on ne s'empresse à la ramasser au moment qu'elle s'épanouit pour faire sa houppe. Il y a un moyen pour la défendre du vent, c'est de couper avec des ciseaux les boutons à fleur au-dessus de la graine, quand ils commencent à jaunir ; il est facile de juger la place qu'elle occupe dans le bouton pour ne pas l'endommager : cette opération procure un second bien, c'est de ramasser la graine nette ; car le ciseau emporte les aigrettes qui donnent prise au vent, & on n'a pas la peine de la nettoyer : après l'avoir ramassée, on la laisse encore un jour ou deux exposée au soleil sur un drap ; on la vanne & on l'enferme ;

elle n'eſt bonne à ſemer que la première année ; à la ſeconde il en lève encore quelquefois une partie, mais il n'y faut pas faire un fond certain.

SANICLE.

LA SANICLE, l'Herbe S. Laurent, eſt une plante dont la racine eſt napiforme, blanche dans l'intérieur, noirâtre au-dehors; ſes tiges ſont herbacées, preſque nues, ſimples; ſes feuilles ſont ſimples, palmées, digitées, découpées en cinq lobes ovales, lancéolées, dont les radicales ſont pétiolées; les caulinaires preſque ſeſſiles, ordinairement ſolitaires, & la feuille féminale ovale ou cruciforme; ſes fleurs ſont ſeſſiles au ſommet, roſacées, en ombelle, ayant cinq pétales comprimés, recourbés, découpés en deux à leur ſommet, dont l'enveloppe univerſelle eſt placée extérieurement; la partielle entourant les petites ombelles eſt plus courte que les fleurs; l'ombelle univerſelle eſt le plus ſouvent compoſée de quatre rayons, la partielle de pluſieurs rayons ramaſſés; ſon fruit eſt ovale, aigu, rude, diviſé en deux ſemences planes d'un côté, convexes de l'autre, & rudes au toucher. Cette plante s'appelle *Sanicula officinarum.* Pin. *Sanicula officinalis.* Linn. Elle eſt pérennelle; elle croît dans preſque tous les bois de la France : on peut la multiplier en éclatant les racines, depuis le mois de ſeptembre juſqu'en mars, mais toujours préférablement avant l'hiver. Il lui faut un ſol humide & de l'ombre. La Sanicle eſt aſtringente, déterſive, vulnéraire & conſolidante : on emploie ſes feuilles dans les tiſanes, apozèmes & potions, qu'on ordonne contre les hémorrhagies & le crachement de ſang, contre la dyſſenterie, les fleurs blanches & les pertes de ſang des femmes. Le ſuc des feuilles pris à deux ou trois onces, a les mêmes vertus.

On en fait ufage dans les maux de gorge, dans les ulcères & chancres de la bouche; on y ajoute un peu de miel rofat: on en fait auffi des injections dans les plaies profondes; on emploie ordinairement la Sanicle en infufion théiforme; on en met une pincée infufer dans un demi-feptier d'eau bouillante pendant un demi-quart-d'heure; on paffe enfuite la liqueur, & l'on y ajoute un peu de fucre. Cette infufion eft excellente pour les pertes & pour les ulcères internes accompagnés de fièvre lente; j'en ai ordonné plufieurs fois coupée avec du lait, ce qui m'a toujours réuffi. On tire de la Sanicle une eau diftillée dont la vertu eft la même, mais dans un moindre dégré; cette eau s'emploie depuis quatre onces jufqu'à fix dans les juleps & les potions vulnéraires.

Quelques auteuts prétendent que le cataplafme de Sanicle bouillie dans le vin, réfoud l'exomphale dans fa naiffance. Ray affure avoir vu une infinité d'enfans guéris en peu de temps du gonflement de nombril par l'application de ce cataplafme maintenu par un bandage ferré: il faut en même temps appliquer fur les lombes, vis-à-vis la région ombilicale, un cataplafme de racines pilées de grande confoude; les feuilles de cette plante appliquées fur les bleffures récentes, les guériffent fans fuppuration.

On donne aux animaux les feuilles de Sanicle dans les décoctions vulnéraires, à la dofe d'une poignée fur une livre d'eau.

SANTOLINE.

LA SANTOLINE eft une efpèce d'atbriffeau dont la racine eft dure, ligneufe & rameufe; fes tiges font hautes environ d'un pied, ligneufes, grêles, couvertes d'un duvet blanchâtre; fes feuilles font alternes, feffiles,

ſimples, étroites, à quatre côtés dentelés, reſſemblant aux feuilles du cyprès; ſes fleurs ſont au ſommet, une ſeule ſur chaque péduncule; elles ſont compoſées, floſculeuſes, dont les fleurons ſont hermaphrodites dans le diſque & à la circonférence, infundibuliformes, découpés à leur limbe en cinq parties recourbées, raſſemblés dans un calice commun, hémiſphérique, tuilé, ayant les écailles ovales, oblongues, aiguës, réunies à leur baſe. Ses ſemences ſont ſolitaires, oblongues, tétragones, nues, ou couronnées d'une aigrette à peine viſible, placées dans le calice ſur un receptacle plane, couvert de lames concaves.

Cette plante ſe nomme *Santolina foliis teretibus.* Tourn. *Santolina chamæ-cypariſſus.* Linn. & eſt connue plus communément en françois ſous les noms de garde-robe ou d'aurone femelle. On trouve ſur cette plante les mêmes inſectes que ſur l'aurone, *voyez art. Aurone.* On rencontre cette eſpèce d'Aurone dans nos provinces méridionales: on voit encore aux environs de Niſmes une autre eſpèce de Santoline qui a les feuilles de ſabine ou de bruyère.

La Santoline qui croît ſi naturellement dans la Provence & le Languedoc, tranſportée dans nos jardins, a de la peine à réſiſter aux froids; on l'y multiplie par drageons enracinés, qu'on lève au mois de mars pour les mettre dans une terre bien meuble, mais ſéche, aſſez maigre & en belle expoſition, en bordure autour des quarrés. Cette plante ne s'élève guères de ſemences, par la facilité qu'on a de la multiplier par drageons; elle s'accommode aſſez de toute ſorte de terreins; mais on fera bien d'arracher de temps en temps les vieux pieds pour les planter plus avant en terre; on peut la placer dans les boſquets d'hiver: elle fait auſſi un très-bel effet dans le mois de juin, qui eſt le temps où ſes fleurs s'épanouiſſent.

La Santoline eſt vermifuge & anti-hiſtérique; on l'emploie en fomentation ſur les membres attaqués de paralyſie.

paralyſie. On attribue à ſa racine une vertu fébrifuge, aromatique ; elle eſt très-bonne pour rétablir l'eſtomac ; on l'emploie auſſi dans les pleuréſies : les feuilles ſéches de cette plante pulvériſées & priſes à la doſe d'un gros, ſont très-bien dans la pleuréſie & la fluxion de poitrine ; un gros & demi de la même poudre délayé dans de l'eau de matricaire pris à jeun pendant dix jours, & enſuite de jour à autre, guérit les fleurs blanches ; quand on preſcrit la poudre de cette plante aux animaux, c'eſt toujours à la doſe de deux gros.

On prétend que la Santoline, par la force de ſon odeur, a la vertu d'écarter les vers & les teignes de tous les endroits où on la met, & de garantir par conſéquent les habits & autres meubles de laine contre le ravage de ces inſectes.

SAPIN.

LE SAPIN eſt un arbre qui s'élève fort haut en pyramide : ſon tronc eſt gros, droit, revêtu d'une écorce unie, blanchâtre & comme cendrée ; ſon bois eſt blanc, léger, facile à travailler : ſes branches ſont oppoſées quatre à quatre vers le haut du tronc juſqu'au ſommet de l'arbre : elles ſe diviſent en rameaux diſpoſés en croix, garnis de feuilles oblongues, roides, étroites, un peu piquantes, toujours vertes, ſemblables à celles de l'if. Cet arbre produit au lieu de fleurs, des chatons à étamines, qui renferment en deux loges une pouſſière menue. Les fruits naiſſent ſur le même pied, mais en des endroits différens ; ils ſont oblongs, tournés en haut, compoſés de pluſieurs écailles, dans leſquelles on trouve des noyaux durs, oſſeux, qui renferment des ſemences huileuſes. Les feuilles du Sapin ſont rangées ſans ordre ; celles du pin viennent deux à deux du même centre, & dans le melèze elles naiſſent

en plus grande quantité. C'est en cela seul que consiste la différence de ces arbres. Les fruits du Sapin sont mûrs sur la fin de l'automne.

On le nomme chez les Botanistes *Abies taxi folio fructu sursum spectante*. Tourn. 285. *Pinus foliis solitariis emarginatis*. Linn. *Sp. plant.* 1420. Cet arbre naît sur les hautes montagnes des Alpes, dans le Dauphiné, vers la grande Chartreuse, dans l'Auvergne sur le Mont d'Or, en Provence sur le territoire de Colmars, en Alsace & en Lorraine sur les montagnes des Vosges.

On trouve encore dans les mêmes endroits une autre espèce de Sapin que les Provençaux appellent *Seranto*, connu sous les noms vulgaires de *Pece*, *Pesse*, *picea*, *Epicia*. Il ne diffère de l'autre que par ses feuilles qui sont plus menues, & par ses fruits qui sont tournés en bas. *Abies tenuiore folio fructu deorsum inflexo*. Tourn. 585.

On trouve sur les Sapins deux sortes d'insectes : le premier se nomme la psylle du Sapin. *Psylla pallide flavescens, occulis fuscis, alis aqueis*. Geoff. 487. Sa couleur est jaunâtre, ses yeux sont bruns, & entre les deux yeux on voit un petit point noir ; ses antennes sont longues & sétacées ; ses aîles vues à un certain jour, paroissent de couleur bleuâtre plombée. Cet insecte produit au bout des branches du Sapin une monstruosité particulière. Le bout de la branche piqué par l'insecte mère, qui y a déposé ses œufs, s'étend & forme une tubérosité écailleuse, comme une petite pomme de pin. Sous les écailles de cette pomme, sont des cellules dans lesquelles se trouvent les petits insectes qui doivent produire l'animal parfait & aîlé ; ils sont enveloppés d'un duvet blanc qui sort de leur anus.

Le second insecte du Sapin est un kermès. *Chermes abietis rotundus*. Ce kermès est tout à-fait rond & sphérique ; sa couleur est maron foncé. On le trouve sur les branches de Sapin vers les bifurcations.

Le Sapin se plaît dans des terreins frais & humides, dans les lieux ombragés & sur les revers des montagnes du côté du nord; il réussit très-bien dans les terreins graveleux, pourvu qu'ils aient beaucoup de fond: il ne craint point le froid, & ne fait que languir dans les climats chauds. On cueille les fruits du Sapin en janvier, février & mars; si on attend plus tard, les semences se perdent. Les fruits ou cônes qui sont à l'extrêmité des branches au-dessous des jeunes pousses, sont ceux qu'on doit préférer: on étend les cônes sur des draps, on les expose à la rosée & au soleil; les écailles s'ouvrent, & les graines tombent d'elles-mêmes: cette méthode l'emporte de beaucoup sur celle qu'on a de les mettre sécher au four; une chaleur trop forte peut altérer les semences. Pour semer ces graines, il faut préparer la terre par un bon labour, la herser, répandre ensuite la graine & la herser de nouveau, ou bien on fait traîner des broussailles par un cheval, ce qui peut suffire pour enterrer la graine, car elle ne lève pas lorsqu'elle est trop avant en terre. On la séme dès le mois d'avril & de mai; mais il faut bien se garder de la semer dans des terreins exposés au soleil.

Pour semer plus commodément la graine de Sapin, on en mêle un boisseau avec six ou huit d'avoine, & on séme ce mêlange comme de l'avoine pure; les Sapins se trouveront assez près, & l'avoine formera de l'ombre aux jeunes plants. On ne transplante les jeunes plants qu'en avril & en mai, & il faut toujours tâcher, autant que faire se peut, de les replanter en motte, car ils sont sujets à périr, si on les met en pépinière; on les doit placer à trois pieds de distance, afin qu'on puisse les arracher plus facilement. On ne prend dans les Alpes ni dans les Vosges aucune précaution pour élever les bois de Sapin; la graine en tombant de l'arbre se séme d'elle-même.

Comme les forêts de Sapins occupent ordinairement

les montagnes, il arrive souvent que les ouragans rompent, déracinent & couchent à terre trente ou quarante arpens de bois; on est obligé pour lors d'enlever ces arbres abattus : mais pour regarnir le terrein en peu de temps de nouveaux Sapins, il faut user de précaution, sans quoi on est des trente ans sans avoir un arbre d'un pied de haut. Il croît d'abord dans les endroits où étoient les Sapins, une quantité de framboisiers, ensuite la terre se couvre d'herbes : si on laisse brouter l'herbe par les animaux, le bois n'y revient pas; mais si on les éloigne, on voit au bout de trois ou quatre ans paroître de jeunes Sapins, ce qui ptouve que cet arbre demande d'être à l'abri du soleil.

On observe que les Sapins viennent parfaitement bien dans les endroits où d'autres ont pourri; ils croissent lentement au commencement, & ne gagnent l'herbe que la cinquième ou sixième année. A mesure que les Sapins grossissent, les plus forts étouffent les foibles : afin que les forts profitent davantage, il est aussi à propos de couper les arbres rompus & malades. On n'a pas la méthode d'élaguer les Sapins : M. Duhamel pense que cela ne peut pas nuire à ces arbres, comme l'ont prétendu plusieurs auteurs. Il assure qu'il a l'expérience pour lui.

Quand une partie des arbres commence à mourir par la cime, il est temps d'abattre la forêt; mais il faut commencer l'exploitation du côté du levant, afin que les lisières de l'ouest, ou du nord-ouest garantissent la futaie, qui sans cela courroit risque d'être renversée.

L'écorce & les fruits de Sapins sont dessicatifs, astringens, propres pour les inflammations, la brulure, appliqués extérieurement; ses sommités sont apéritives. On se sert depuis quelque temps à Paris des bourgeons de Sapins de Russie, qu'une expérience réitérée à l'hôtel royal des Invalides par M. Morand, a démontré être très-efficaces dans les affections scorbutiques; ceux de la France peuvent avoir la même vertu.

M. le Clerc, ancien médecin des armées du roi en Allemagne, rapporte dans son histoire naturelle de l'homme considéré dans l'état de maladie, une observation en forme de lettre sur l'usage des bourgeons de pins & de Sapins dans plusieurs maladies chroniques; elle est très-intéressante, mais trop longue pour trouver place ici. Il faut la voir dans l'ouvrage qui se vend chez le même libraire que celui-ci.

Quant aux usages économiques des Sapins, ils conviennent dans les bosquets d'hiver; on les entremêle avec d'autres arbres moins élevés, on les plante en massif. On fait avec le bois de Sapin des planches & des pièces de charpente qui sont d'un très-grand commerce dans les pays où les forêts de Sapins se rencontrent: on y fait aussi des cuveaux, hottes, tonneaux, & autres choses de cette nature.

La couleur des planches de Sapin est si désagréable, qu'on ne les emploie qu'à regret dans la menuiserie; & lorsqu'on en a boisé quelqu'appartement, on est obligé de lui donner une couleur. Pour éviter cette dépense, on a découvert une méthode pour teindre en rouge le bois de Sapin, qui n'est ni dispendieuse ni embarassante: ayez un grand panier ou baquet percé dans son fond de plusieurs trous; remplissez-le de crotins de cheval, & mettez un second baquet ou autre vaisseau non percé sous ce premier, afin d'y recevoir l'eau qui tombera du crotin, à mesure qu'il se pourrira: s'il est lent à se pourrir, car il est fort sec de sa nature, aidez-le en l'arrosant d'urine de cheval, mais légérement & de temps en temps. C'est avec cette eau simple que vous donnerez au bois de Sapin la couleur rouge, en le frottant avec une brosse: deux couches suffiront, non seulement pour les peindre en-dehors, mais encore pour les pénétrer de quatre ou cinq lignes; de sorte que si l'on donne ces deux couches lorsque l'ouvrage n'est encore que dégrossi, l'ouvrier pourra l'achever & le polir, sans craindre de découvrir la couleur naturelle du bois.

Au reste il ne faut pas s'attendre que tous les bois blancs recevront la même couleur ; il est plus naturel de penser que la même teinture variera les nuances de sa couleur, selon la nature & l'âge des bois. C'est ainsi que le Sapin qui est veiné, présentera un rouge marbré & ondé, d'autres l'auront de couleur de rose, de pourpre ou de coquelicot : la planche vieille prendra pareillement un autre rouge que la planche neuve ; c'est une attention qui ne doit point échapper à ceux qui mettront cette recette en pratique, de ne point employer les bois sans discernement, afin d'éviter, sur-tout dans les boiseries, des variétés choquantes qui se trouveroient dans les panneaux.

On tire des Sapins la thérébenthine & la résine dont on fait la poix. La thérébenthine d'Alsace & la poix de Bourgogne sont connues par-tout. Nous allons rapporter, d'après M. Duhamel, la manière dont se fait cette récolte.

Les habitans des lieux où croissent les Sapins, ont des cornets de fer blanc, qui se terminent en pointes aiguës, & une bouteille de même matière pendue à leurs côtés. Dans quelques endroits on se sert de corne de bœuf : c'est une chose curieuse de voir les paysans monter jusqu'à la cime des plus hauts Sapins, au moyen de leurs souliers armés de crampons, qui entrent dans l'écorce de l'arbre, dont ils embrassent le tronc avec les deux jambes & un de leurs bras, pendant que de l'autre ils se servent de leur cornet pour crever de petites tumeurs ou des vessies que l'on apperçoit sur l'écorce des Sapins. Lorsque leur cornet est rempli de cette thérébenthine claire & coulante, qui forme les vessies, ils la versent dans la bouteille qu'ils portent à leur ceinture, & on vuide ensuite ces bouteilles dans des outres ou peaux de bouc qui servent à transporter la thérébenthine dans les lieux où ils savent en avoir le débit. Comme cette thérébenthine est quelquefois mêlée de petites ordures, ils la purifient par une filtra-

tion bien ſimple : ils roulent un morceau de Sapin femelle, ou épicias peſſe, en forme d'entonnoir ; ils garniſſent le bout le plus étroit avec des feuilles du même arbre, & filtrent leur thérébenthine de cette manière. Il n'y a que les Sapins mâles qui aient de la thérébenthine dans leurs veſſies ; les Sapins femelles n'ont même point de veſſies, à moins qu'ils ne ſoient très-vigoureux ; auſſi on ne retire la réſine des épicias que par inciſion.

Dans les endroits où le fond eſt gras & la terre bonne, on fait deux récoltes de thérébenthine dans la ſaiſon des deux séves ; les Sapins en fourniſſent une médiocre quantité dès qu'ils ont trois pouces de diamètre : ils en fourniſſent de plus en plus, juſqu'à ce qu'ils aient acquis un pied de diamétre ; alors leur écorce devient ſi épaiſſe, qu'elle ne produit plus de veſſie.

La bonne thérébenthine doit être nette, claire, tranſparente, de conſiſtance de ſirop, d'une odeur forte & d'un goût un peu amer ; elle contient beaucoup de ſel volatil, huileux, réſineux ; elle eſt apéritive, déterſive, diurétique, vulnéraire, propre pour les ulcères de la poitrine, des reins & de la veſſie : elle communique à l'urine une odeur de violettes. On s'en ſert intérieurement dans la gonorrhée virulente pour faire couler le pus, déterger les ulcères des proſtates & des véſicules ſeminales ; mais elle excite quelquefois des maux de tête. On l'applique auſſi extérieurement pour les plaies, les ulcères, les contuſions, & pour ceux qui ont fait quelqu'effort ; la doſe eſt depuis un demi gros juſqu'à deux : les chirurgiens emploient la thérébenthine dans leur digeſtif, dans le baume d'Arceus, & autres emplâtres & onguens.

On tire de la thérébenthine une certaine liqueur qu'on appelle eſprit ou baume, ou huile eſſentielle de thérébenthine : on la fait en la diſtillant avec beaucoup d'eau.

L'huile eſſentielle de thérébenthine ſert aux peintres

pour rendre leur couleur plus coulante; aux vernisseurs, pour dissoudre des résines concrétes; aux maréchaux pour dessécher les plaies des chevaux, & les guérir de la galle; les médecins l'ordonnent dans quelque potion pour faciliter l'expectoration.

On assure que l'on contrefait l'ambre jaune, en mêlant, par une chaleur modérée & augmentée peu-à-peu, de l'huile d'asphalte rectifiée avec de la thérébenthine dans un vase de cuivre jaune; quand cette matière a pris deux ou trois bouillons, on peut en mouler de très-belle tabatiéres.

La poix se tire du Sapin femelle, ou épicias: on emporte à cet arbre, dans le temps de la séve au mois d'avril, une lanière d'écorce dans sa longueur, du côté du midi, en observant de ne pas entamer le bois. Bien loin que ces entailles fassent tort à cet arbre, on prétend que ceux qui sont plantés dans les terreins gras périroient, si on ne tiroit pas des entailles une partie de leur résine. Dans ces terreins on fait la récolte tous les quinze jours, en détachant la poix avec un instrument qui est taillé d'un côté comme le fer d'une hache, & de l'autre comme une gouge; ce fer sert encore à rafraîchir la place toutes les fois qu'on ramasse la poix: cette matière découle d'entre le bois & l'écorce. Les paysans mettent cette poix, qui est séche, dans des sacs; lorsqu'ils sont arrivés chez eux ils la font fondre; ils la passent dans une toile claire; ils la versent dans des barils, & en cet état on la vend sous le nom de poix grasse: on la renferme aussi quelquefois dans des cabas d'écorce de tilleul. Lorsqu'on mêle avec cette poix du noir de fumée, on en forme ce qu'on nomme poix noire.

Dans les années séches & chaudes, la poix est de meilleure qualité, & la récolte en est plus abondante que dans celles qui sont fraîches & humides. Un arbre vigoureux & planté en bon fond, peut au plus chaque année rendre trente ou quarante livres de poix.

On retire de cette poix, en la mêlant avec de l'eau dans l'alembic, un esprit de poix que l'on vend quelquefois pour de l'esprit ou de l'huile essentielle de thérébenthine. Il faut prendre des précautions pour n'être point trompé. La poix entre dans la composition de plusieurs onguens ; on la mêle avec du beurre : les jardiniers s'en servent pour greffer en fente, & pour recouvrir les endroits des arbres où ils ont coupé des branches : on l'emploie aussi pour enduire extérieurement les tonneaux où l'on met du vin, de même que les batteaux, & même les vaisseaux ; le vin qui avoit une odeur de poix plaisoit beaucoup aux Romains ; aussi avoient-ils grand soin de jetter de la poix dans leurs tonneaux, dans le temps que le moût commençoit à bouillir & à fermenter. On fait aussi avec la poix une composition qui sert à graisser les voitures ; on la fait entrer dans la plupart des mastics & cimens.

Pour enlever les taches de poix de dessus les habits, on prend de l'huile à brûler ; on délaie avec cette huile la poix qui est sur les habits, comme si l'on vouloit laver la tache avec de l'huile ; on enlève par ce moyen la poix. Il s'agit pour lors d'enlever l'huile : pour ce faire, on prend un jaune d'œuf & de l'eau chaude, on frotte l'endroit imbibé d'huile, aussi-tôt elle disparoit.

Le goudron est aussi une substance résineuse noire, d'une consistance molle & tenace, d'une odeur forte, balsamique & empyreumatique, qu'on tire des arbres résinenx de la France, tels que le Sapin, le pin, le mélèze. *Voyez Pin.* Les fourmis ramassent en tas des petits morceaux de résine de Sapin qui imitent l'encens, & qu'on nomme larmes de Sapin ; c'est ce qu'on appelle l'encens vulgaire des boutiques. En Provence on recueille sur le Sapin, le pin & le melèze, une espèce de manne. *Voyez l'art. Melèze.*



SARRASIN.

LE SARRASIN, le Bled noir, eſt une plante dont la racine eſt fibreuſe, compoſée de fibres capillaires; ſa tige eſt haute de deux pieds, preſque droite, ſimple, cylindrique, liſſe, branchue; ſes feuilles ſont alternes en forme de cœur, en fer de flêche; les inférieures ſont ſur de longs pétioles, les ſupérieures preſque ſeſſiles; ſes fleurs ſont au ſommet, axillaires & diſpoſées en bouquet, contenant huit étamines: elles ſont ſemblables, de même que le fruit, à la perſicaire. *Voyez art. Perſicaire.* Sa ſemence eſt triangulaire, à trois côtés ſaillans & égaux. Le Sarraſin ſe nomme *Fagopyrum vulgare erectum.* Tourn. *Polygonum fagopyrum.* Linn. Il eſt originaire d'Afrique, d'où on l'a apporté en Europe, d'abord pour ſervir d'engrais, ainſi que le lupin: on l'y a cultivé enſuite pour faire uſage de ſa farine; elle eſt annuelle. Cette plante s'accommode aſſez bien, dit M. Duhamel, des terres maigres, légères, ſableuſes & caillouteuſes; c'eſt pour ces raiſons, ajoute-t-il, qu'on ne cultive guères le Sarraſin dans les terreins qui ſont propres à donner du froment; on le ſéme ordinairement dans les terres à ſeigle. Il ſe ſéme en deux ſaiſons: ſavoir après avoir fait les mars, & quelquefois vers le temps de la moiſſon: mais le ſuccès de cette dernière ſemaille dépend du temps qu'il fait alors; car ſi en automne il ſurvient de fortes gelées, tout eſt perdu. On ſéme ordinairement ce bled noir, je parle toujours après M. Duhamel, ſur les terres deſtinées pour les mars, auxquelles on a donné deux labours; le premier en mars ou avril, le ſecond en juin; après quoi on ſéme tout de ſuite, & on répand par arpent environ une meſure pareille à celle qui contiendroit cent livres peſant de froment; on en ſéme

auſſi ſur des terres qui ont donné quelques productions printanières, & qui n'ont pas occupé la terre trop longtemps. Quand la ſemence de Sarraſin a été répandue, elle n'exige plus aucun ſoin, juſqu'à la récolte, qui ſe fait ordinairement cent jours après la ſemaille, de ſorte que ce grain qui aura été ſemé en juin, ſe récoltera en ſeptembre.

On prétend que les éclairs lui font beaucoup de tort quand il eſt en fleur; malheureuſement il n'eſt pas poſſible de parer à cet inconvénient, mais auſſi quand le Sarraſin réuſſit, il donne une grande quantité de grain, qui eſt très-bon pour la nourriture des volailles. Les payſans en font une eſpèce de pâte qu'ils font cuire à demi ſur une platine de fer, poſée ſur des charbons; ils en font auſſi un pain très-noir dont la pâte n'a point de liaiſon, & qui s'en va par miettes. On cultive le Sarraſin parcequ'il réuſſit aſſez bien dans de mauvais terreins, qu'il fournit beaucoup de graines, & qu'il ne fatigue pas beaucoup les terres; outre cela les beſtiaux s'accommodent bien de ce fourrage.

SARRETTE.

LA SARRETTE eſt une plante dont la racine eſt fuſiforme, fibreuſe; ſes tiges ſont au nombre de deux ou trois, droites, fermes, herbacées, rameuſes & liſſes; ſes feuilles ſont alternes, ſeſſiles, aîlées, dont la foliole impaire eſt plus grande que les autres; les découpures dentées & épineuſes; les radicales quelquefois ovales, creuſées en leurs bords; ſes fleurs ſont au ſommet, compoſées, floſculeuſes, ayant les fleurons rougeâtres, hermaphrodites dans le diſque & à la circonférence, reſſemblant à ceux des chardons, raſſemblés dans un calice oblong, preſque cylindrique, un peu renflé; ſes écailles ſont lancéolées, aiguës, ſans piquans:

ses semences sont ovales, couronnées d'une aigrette, renfermées dans le calice, posées sur un réceptacle nud, ou garni tout au plus de quelques petites lames. Cette plante se nomme *Jacea nemorensis, quæ serratula vulgo.* Tourn. *Serratula tinctoria.* Linn. Elle est pérennelle, croît dans les bois, les prés, les lieux humides. Elle donne une teinture jaune plus pâle que celle de la gaude.

SARRIETTE.

LA SARRIETTE, la Sadrée, la Savotée, est une plante dont la racine est petite, simple & ligneuse; ses tiges sont de la hauteur d'un pied, à quatre angles obtus, rondes, rougeâtres, un peu velues, noueuses; ses feuilles sont opposées, sessiles, simples, lancéolées, linéaires, un peu velues; ses fleurs sont labiées, dont la lèvre supérieure est relevée, & l'inférieure divisée en trois: ses semences sont au nombre de quatre, obrondes dans le fond du calice refermé. Cette plante se nomme *Satureia sativa.* Pin. *Satureia hortensis.* Linn. Elle est annuelle & croît naturellement dans le Languedoc & la Provence; on la cultive dans nos jardins.

Sa culture est fort simple; elle vient aisément en toute terre, & si aisément qu'elle se reproduit d'elle-même tous les ans sans aucun soin, dans les places où il y en a eu une fois: on peut s'en servir pour les usages auxquels on l'emploie ordinairement, à tout dégré de force jusqu'à ce qu'elle monte en graine; pour la recueillir on la laisse mûrir au point qu'elle commence à se détacher des premières capsules; pour lors on arrache les pieds entiers, & on les lie en paquets, qu'on suspend à un plancher: elle n'a pas besoin d'être exposée au soleil; l'air suffit pour la perfectionner. Elle

se conserve bonne quatre à cinq ans, lorsqu'on la laisse dans ses capsules.

Ceux qui sont dans le cas d'avoir besoin de Sarriette pendant l'hiver, doivent en arracher la quantité qu'ils jugent à propos, avant qu'elle ne fleurisse, & la faire sécher à l'ombre, attachée à un plancher, qui ne soit pas extrêmement exposé aux mouches. Le principal mérite de cette plante dans la cuisine est de relever le goût des féves de marais, avec lesquelles elle s'allie fort bien; & il faut pour cet effet en semer un peu sur couche, qu'on replante ensuite au pied de quelque mur bien exposé, pour qu'elle vienne en même temps que les premières féves; elle entre aussi quelquefois dans certaines sauces qui demandent des herbes fortes. Les Allemands la mettent dans leurs choux confits, qu'ils appellent *Sourkrauld*, & prétendent qu'elle sert à les conserver plus long-temps.

Elle est d'une plus grande utilité en médecine; on l'appelle sauce aux pauvres gens; elle rétablit & fortifie l'estomac; sa décoction seringuée dans l'oreille est très-bonne dans les affections soporeuses pour réveiller les malades: elle est également utile en gargarisme pour le relâchement de la luette, & pour l'inflammation des amygdales. La poudre de ses feuilles séchées, bue dans un verre de vin, soulage les maux de poitrine.

SATYRION.

LE SATYRION, l'Orchide, l'Orchis, la Damette, est une plante dont la racine est composée de bulbes, ordinairement de deux, arrondies en forme de testicules; sa tige est haute d'environ un demi pied, herbacée, ronde, droite, cannelée: ses feuilles sont alternes, très-entières, alongées, embrassant la tige en

manière de gaîne, lisses, quelquefois marquées de taches d'un rouge brun ; ses fleurs sont au sommet disposées en épis, anomales, soutenues par le germe, ayant quelques spathes épars, cinq pétales, dont trois extérieurs & deux intérieurs, réunis en forme de casque, un nectar d'une seule pièce, coloré, attaché au réceptacle entre la division des pétales, composé d'une lèvre supérieure, droite, très-courte ; d'une inférieure grande, ouverte, large, avec une table allongée en-dessous, en manière de corne ; sa lèvre inférieure est divisée en quatre lobes & crénelée ; le tube est en forme de corne, court & obtus ; les pétales du dos sont recourbés : son fruit est une capsule oblongue, uniloculaire, à trois sillons, à trois valvules, & s'ouvrant en trois ; ses semences sont nombreuses, petites, en forme de sciure de bois.

On nomme cette plante *Orchis morio mas.* Pin. *Orchis bulbis indivisis, nectarii labio quadrilobo crenulato, cornu obtuso, petalis dorsalibus reflexis.* Linn. *Sp. plant.* Elle croît dans les bois, les prés, aux lieux élevés.

Nous allons rapporter ici les différentes espèces d'Orchide qui se trouvent aux environs de Paris, & que M. Vaillant a rangées par famille. La première famille comprend les Orchis à testicules sans éperon : les plantes de cette famille sont :

1.° L'Orchis qui représente une araignée : *Orchis fucum referens, colore rubiginoso.* Pin. Cette espèce fleurit dès la fin d'avril & en mai ; elle se trouve sur toutes les collines des environs de Paris.

2.° Celle qu'on nomme *Orchis fucum referens, flore subvirente.* Pin.

3.° L'*Orchis fucum referens, major, foliolis superioribus candidis & purpurascentibus.* Pin.

4.° L'*Orchis fucum referens, major, foliolis superioribus candidis & purpurascentibus, serotina.* Vaill. Cette espèce se trouve à Séve sur la butte des Anglois

du côté du nord ; elle ne commence à fleurir qu'au commencement de juillet.

5.° L'Orchis qui représente une mouche : *Orchis muscæ corpus réferens minor, & galea & alis herbidis*. Pin. Cette espèce fleurit dès le commencement de mai : on la trouve à S. Maur dans le parc, & en allant de Valvin à l'hermitage de la Magdelaine, & le long de la côte depuis Samoy jusqu'à Valvins.

6.° L'*Orchis flore nudi hominis effigiem repreſentans, fœmina*. Pin. 82. M. Vaillant a trouvé cette plante entre Samoy & Valvins, sur la pente entre les bois & la rivière. Ses fleurs qui commencent à paroître dès le commencement de mai, sentent un peu le bouc ; elles sont au nombre de vingt ou trente disposées en épi fort grêle, long de deux ou trois pouces. La pièce figurée de chaque fleur est longue de demi pouce ; sa tête est blanc sale : les quatre extrémités qui représentent deux bras & deux jambes, sont couleur de rouille de fer, & le tronc tire sur le soufre doré ; les aîles en sont verdâtres, & s'appliquent à la surface intérieure de la coëffe, qui est verte en dedans & roussâtre en-dehors, avec des raies plus foncées. On en trouve aussi autour du canal de Fontainebleau, & aux environs des basses loges dans les prairies.

7.° L'*Orchis spiralis alba odorata*. J. B. Il fleurit vers la fin d'août & en septembre ; sa tige naît toujours à côté des feuilles ; il est très-commun dans les landes de Chailly. La coëffe est d'une seule pièce, & paroît être de trois pièces collées ensemble : il y en a deux latérales & une inférieure qui est pliée en gouttière ; sa fleur est à six pétales comme celle des autres espèces ; trois occupent la partie supérieure & forment une espèce de cocarde, deux aux côtés en forme d'aîles étendues, & la sixième qui est creusée en gouttière, & dont les bords sont un peu frangés, occupe le bas.

8.° L'*Orchis spiralis, alba, odorata, longo angustoque folio*. Vaill. Celui-ci a quelquefois jusqu'à dix

pouces de haut ; sa tige part du sein des feuilles, & non pas à côté, comme fait celle du précédent ; les feuilles ont environ trois pouces de long, sur deux ou trois lignes de large. Celles qui accompagnent la tige, vont toujours en diminuant ; sa racine est composée de trois ou quatre petits navets qui ont près de deux pouces de longueur ; sa fleur est plus longue que celle du précédent ; elle paroît en août : M. Vaillant l'a trouvé en fleur le dix août dans le marais d'Episy & de Fleury, & le dix-huit août il l'a aussi remarqué en fleur dans le marais de S. Léger.

La seconde famille comprend les Orchis à testicules avec un éperon.

La première espèce de cette famille est l'*Orchis latifolia, hiante cucullo major*. Tourn. La fleur de cette espèce qui s'épanouit dès le commencement de mai, a une petite odeur qui n'est point désagréable, Il se trouve des pieds dont la principale pièce de la fleur tient du purpurin clair, & d'autres du pourpre foncé, & sur-tout les quatre extrémités. M. Vaillant a vu de ces derniers pieds à Fontainebleau dans le pré des bassins, & des premiers dans les prairies de Valvin, de Moret.

2.° L'*Orchis flore simiam referens flore purpureo*. Pin. 82. Il y a plusieurs variétés de cette espèce qu'on trouve dans le parc de S. Maur & dans la forêt de S. Germain-en-Laie.

3.° L'*Orchis militaris major*. Tourn. Cette plante fleurit en mai ; elle est commune dans presque tous les bois des environs ; il s'en trouve des pieds dont la principale pièce de la fleur est d'un blanc pointillé de pourpre clair, & d'autres où cette partie est purpurine, avec des points couleur de pourpre foncé ; ces fleurs ont une odeur de bouc insupportable. Le 25 mai 1721, M. Vaillant en a trouvé des pieds dans le parc de S. Maur, dont la fleur ressembloit par ses jambes longues & étroites à la fleur du *Simiam referens*.

4.° L'*Orchis*

4.° L'*Orchis militaris pratensis humilior*. Tourn. Cette espèce se trouve dans les prairies du parc de Chaville, & dans le parc de Vigny; on en voit aussi entre Moulignon & le premier étang de la forêt de Montmorenci, sur la pente à droite en allant au château de la Chasse.

5.° L'*Orchis barbata fœtida*. J. B. On en trouve au bois de Boulogne vers la porte de Longchamp, de même que dans le parc de S. Maur.

6.° L'*Orchis odore hirci minor*. Pin. 82. Cette espèce est commune dans les prés de Jouy, d'Igny, de Versailles & de Fontenay au-delà de S. Cyr, où elle fleurit en mai : sa fleur sent la punaise & en a la couleur.

7.° L'*Orchis morio fœmina*. Pin. 82. Les fleurs de cette plante commencent à paroître dès la fin d'avril & continuent en mai ; elles ont une odeur assez agréable qui participe de celle de la jacinthe & de celle de la giroflée : il y en a plusieurs variétés, dont la plupart se trouvent autour de l'abbaye d'Abbecourt.

8.° L'*Orchis morio fœmina procerior, majori flore*. h. Paris. Cette plante s'élève depuis un demi pied jusqu'à près de deux pieds ; ses feuilles sont pointues, & toujours pliées en goutière ; ses fleurs sont disposées à leur aise. On en compte depuis huit jusqu'à vingt-deux sur les épis, qui sont plus ou moins longs, selon qu'ils sont chargés de plus ou moins de fleurs ; les plus courts ont environ deux pouces, & les plus alongés huit ou neuf. Cette fleur est fort commune dans les bas prés de Buc, de Jouy : il y en a plusieurs variétés.

9.° L'*Orchis testiculata angustissimo folio, serotina*. Vaill. Cette espèce se trouve dans les prairies humides de Cachan, de Villedavrai & de l'étang de Monrmorenci : elle fleurit vers la mi-juin.

10.° L'*Orchis morio mas, foliis maculatis*. Pin. dont il est principalement fait mention dans cet article. On trouve cette plante dans les taillis de Sève & dans le parc de Jouy & de Vigny. M. Vaillant a décou-

vert en Normandie une variété de cette espèce, qu'il nomme *Orchis morio mas foliis maculatis flore roseo.*

11.° L'*Orchis alba bifolia minor, calcari oblongo.* Pin. 83. Cette plante fleurit en juin; elle est commune dans les taillis: sa fleur a une odeur fort agréable.

12.° L'*Orchis militaris montana, spica rubente conglomerata.* M. de Jussieu l'a trouvé à Fontainebleau.

La troisième famille comprend les Orchis dont les racines représentent une main, & qu'on nomme pour cette raison palmées.

La première de cette famille est l'*Orchis palmata pratensis latifolia longis calcaribus.* Pin. 85. Cette espèce croît dans les prés.

La seconde espèce est l'*Orchis palmata montana maculata.* Pin. 86.

La troisième est l'*Orchis palmata minor, calcaribus oblongis.* Pin. 85.

La quatrième est l'*Orchis palmata batrachites.* Pin. 86.

On ne se sert en médecine que des racines de cette plante; il faut les choisir grosses, bien nourries, fermes, succulentes, d'un goût doux & visqueux, tirées de terre au printemps avant qu'elles aient poussé leurs tiges; il faut rejetter la bulbe flasque, l'autre est un excellent aphrodisiaque. On fait sécher les bulbes, on les réduit en poudre; on en donne un demi-gros dans un verre de bon vin, pour augmenter l'*aura seminalis*, fortifier les parties de la génération, & même pour aider à la conception; on tient dans les boutiques une conserve de Satyrion, qu'on croit propre à exciter l'amour. Cette plante a-t-elle bien réellement ces propriétés? c'est encore un problême. La ressemblance de ses racines aux testicules, lui a fait donner cette vertu peut-être trop légérement.

M. Geoffroi ayant reconnu que le salep étoit une espèce d'Orchis, dont les Turcs faisoient usage pour réparer leurs forces épuisées, essaya de préparer des

bulbes de Satyrion du pays pour en faire usage : il s'y prit ainsi :

Il enleva la peau des bulbes d'Orchis bien nourries, il les jetta dans de l'eau froide ; ensuite il les fit cuire dans de la nouvelle eau & les fit égouter ; puis il les enfila en manière de chapelet par un temps sec & chaud : elles devinrent assez dures & semblables au salep.

M. Geoffroi a observé que le Satyrion ainsi préparé étoit un remède très-adoucissant, réprimant l'âcreté de la lymphe, & convenable dans la phtysie & dans les dyssenteries bilieuses ; pour user de ce remède, on réduit les bulbes séches en poudre aussi fine que l'on peut, on en humecte peu à peu vingt-quatre grains dans de l'eau bouillante ; la poudre s'y fond entièrement, & forme un mucilage qu'on peut étendre par ébullition dans une livre & demie d'eau : on adoucit cette boisson par du sucre & quelques légers aromates ; on délaie aussi cette poudre dans du lait pour les personnes affectées de la poitrine. On prépare de même le Salep, qui est le Satyrion de Turquie.

M. Geoffroi dit aussi que si l'on évapore sur des assiettes de faïence, l'eau dans laquelle on a fait cuire les racines de Satyrion, il y reste un extrait visqueux, dont l'odeur mêlangée est la même que celle d'une prairie en fleurs. Lorsqu'on emploie le Satyrion comme aphrodisiaque, on lui associe quelques stimulans, qui concourent aux mêmes effets ; ou pour mieux dire, qui ont la principale vertu, tels que les trochisques de vipère, la semence de roquette, le seine marin, & l'essence d'ambre.



SAUGE.

La SAUGE, la petite Sauge, la Sauge franche, est une plante dont la racine est ligneuse, dure, & fibreuse; ses feuilles sont petites, étroites, un peu blanches, ridées, rudes, peu succulentes, ordinairement accompagnées à leur base de deux petites feuilles en façon d'oreillettes; ses fleurs sont labiées; sa lèvre supérieure est petite, en casque; l'inférieure est divisée en trois parties, dont la moyenne est creusée en cuillet; les filets de ses étamines ressemblent à l'os hyoïde par leur bifurcation; sa corolle est purpurine; son calice sert de capsule, & renferme quatre semences arrondies. Cette plante se nomme *Salvia folio tenuiore*. Pin. *Salvia officinalis*. Linn. Elle est pérennelle, & croît dans la Provence & le Languedoc. On la cultive dans nos jardins: on y en cultive encore d'une autre espèce, connue sous le nom de *Salvia major an sphacelus Theophrasti*. Pin. La grande Sauge.

Outre ces deux espèces, les curieux en élèvent plusieurs autres dans leurs jardins; les principales sont la Sauge franche: *Salvia minor aurita & non aurita*. Pin. La grande Sauge à fleurs purpurines; la Sauge d'Espagne à fleurs blanches; la Sauge d'Espagne à feuilles de lavande; la Jaune panachée, la frisée; la Sauge à baies, *Salvia baccifera*; la Sauge du Levant; la grande Sauge du Levant; la Sauge d'Afrique à fleur jaune, la Sauge d'Afrique à fleur violette, & la Sauge de montagne ou Sauge sauvage; cette dernière croît naturellement dans les bois montagneux, autour des buissons & des haies; toutes ces prétendues espèces ne sont que des variétés de celle qui vient spontanément en Provence; les différences qu'on y remarque sont provenues pour la plupart des changemens de terreins & de climats de même que de la culture.

La Sauge peut se multiplier de graine ; mais comme il est plus facile de la multiplier de boutures ou de pieds enracinés, & qu'on en jouit plutôt, on se sert uniquement de cette voie ; un vieux pied séparé en fournit une douzaine plus ou moins, qu'on replante au printemps & en automne, cela est indifférent ; l'usage le plus ordinaire de cette plante est d'en former des bordures autour des quarrés du potager, soit en dehors, soit en dedans : pour cet effet on tend un cordeau, & on ouvre une petite tranchée de sept à huit pouces de profondeur sur même largeur, & on l'enterre près à près jusqu'à l'extrémité de ses tiges, c'est-à-dire, à quatre pouces près, en foulant la terre avec le pied, après que la tranchée est comblée ; il faut avoir la précaution de raccourcir préalablement les racines ; on n'y fait pas d'autre préparation & il n'en manque point, pour peu que les pieds aient des racines. Cette plante n'est nullement délicate ; elle ne craint ni la gelée, ni la sécheresse, ni l'humidité ; cependant elle a plus de vertu dans les terreins secs que dans les terreins aquatiques ; elle se soutient dans la même place aussi longtemps qu'on veut, mais comme elle s'élève & s'écarte trop, passé trois ans, & qu'elle produit un vilain effet à la vue, il convient de la détruire à cet âge & de la renouveller.

Lorsqu'on la plante de bouture, il faut un peu plus de précaution ; c'est ordinairement au printemps qu'on doit la planter, pour qu'elle ait le temps de s'enraciner pendant la belle saison ; il faut seulement avoir attention de coucher les brins, d'appuyer le pied ferme dessus, après qu'ils sont recouverts de terre, & d'arroser souvent jusqu'à ce qu'ils soient bien repris ; mais le plus sûr est de leur faire prendre racine sur couche, & au bout de six semaines on peut les retirer avec un peu de motte & les placer où on veut.

Les deux Sauges d'Afrique, la frisée & celle qui porte des baies, ne passent pas l'hiver en pleine terre ; on

les met dans des pots & on les enferme dans la serre aux approches des gelées ; au printemps suivant on les enterre avec les pots à une bonne exposition, car elles demandent beaucoup de chaleur.

De toutes les Sauges celle d'Espagne est réputée la meilleure, ensuite celle de Provence, après quoi la Sauge franche. Les feuilles & fleurs de Sauge sont très-bonnes dans les décoctions & fomentations aromatiques, qu'on ordonne pour fortifier les nerfs, raffermir les chairs, ramollir les tumeurs, & dissiper l'enflure des plaies ; la Sauge est bonne également dans le scorbut: on bassine les gencives scorbutiques avec parties égales de son jus & du suc de cochlearia qu'on mêle avec la salsepareille & la balauste. La Sauge convient encore dans les fleurs blanches, mais il faut en interdire l'usage aux femmes enceintes, d'autant qu'elle est emmenagogue : l'infusion théiforme des feuilles de cette plante, prise intérieurement, fait très-bien dans les vertiges, les vapeurs, l'assoupissement & les autres affections du cerveau, qui menacent de l'apoplexie & de la paralysie ; j'en ai souvent prescrit l'usage avec succès : cette infusion ranime en même temps le mouvement des liqueurs & la circulation du sang ; on en prend tous les matins pendant plusieurs jours, & on l'édulcore avec du sucre. On recommande aussi cette infusion dans la suppression des menstrues & des urines, dans les indigestions & les foiblesses d'estomac ; dans les vents, la colique, le crachement de sang : c'est aussi un très-bon vermifuge & un anti-asthmatique ; on fume dans l'asthme ces feuilles de même que celles du tabac : l'infusion de Sauge dans le vin est souveraine pour les maux de dents ; on y ajoute pour ce deux gros de bon tabac. L'eau distillée de cette plante est un excellent mondicatif dans les plaies : attirée par le nez elle arrête l'hémorrhagie, fortifie le cerveau & les membres, & elle resserre les gencives en s'en lavant la bouche. Cette plante a tant de vertus qu'on l'a regardée long-temps comme

une panacée universelle. Un ancien auteur dit: *Cur moritur homo, cui Salvia crescit in horto.*

On prétend que la Sauge attire les serpens & les crapauds; pour les empêcher d'en approcher, il suffit d'y entremêler quelques pieds de rhue.

La Sauge sauvage, qui est une espèce de germandrée, *voyez cet art.* convient dans la jaunisse & la fièvre tierce; on en prend le suc ou l'infusion dans du vin. Un remède très-vanté pour l'hydropisie, est l'infusion de la Sauge sauvage dans du vin blanc; on en ordonne un verre de quatre heures en quatre heures, & on en éprouve pour lors de grands effets.

Quand on prescrit à l'homme l'eau distillée de la Sauge, c'est depuis deux onces jusqu'à quatre, & quant à l'infusion, la dose est d'une poignée dans une livre d'eau ou de vin: pour les animaux on donne l'essence à la dose d'un gros, & les infusions à la dose de deux poignées dans une livre & demi d'eau.

SAULE.

LE SAULE est un arbre assez grand, dont la racine est rameuse & ligneuse; l'écorce de son tronc est inégale & raboteuse, celle des jeunes branches lisse & verdâtre; son bois est blanc; ses feuilles sont alternes, lancéolées, aiguës, couvertes des deux côtés d'un duvet blanchâtre, dentées par les bords en manière de scie, avec des glandes sur les dernières dentelures; ses fleurs sont à chatons, mâles ou femelles sur des pieds différens; les fleurs mâles sont composées de deux étamines, insérées sur un nectar en forme de glande cylindrique & tronquée; chaque fleur est disposée le long d'un chaton écailleux sous une écaille oblongue, plane, ouverte; les fleurs femelles sont rassemblées sous un chaton semblable & composées d'un pistile, dont le

ſtigmate eſt diviſé en deux ; les chatons ſont pédunculés & cylindriques. Les fruits du Saule ſont des eſpèces de capſules ovales, terminées en pointes, uniloculaires, bivalves, s'ouvrant par le haut & ſe recourbant des deux côtés, renfermant pluſieurs petites ſemences ovales, couronnées d'une aigrette ſimple, hériſſée, qu'on appelle quelquefois le coton du Saule. L'eſpèce de Saule que nous venons de décrire eſt le Saule blanc mâle ou femelle. *Salix vulgaris alba, arboreſcens.* Pin. *Salix alba.* Linn. C'eſt une erreur de croire que le même pied porte une année des fleurs mâles, & l'autre année des fleurs femelles. Le Saule eſt commun dans nos prairies; on le plante ordinairement le long des ruiſſeaux. On appelle ſauſſaie le lieu planté de Saules.

Il y a encore en France pluſieurs autres eſpèces de Saule : la première eſt l'oſier noir. *Salix folio amygdalino, utrinque aurito, corticem objiciens raii* : le bois de cette eſpèce eſt fort caſſant.

La ſeconde eſpèce eſt connue ſous le nom botanique de *Salix folio amygdalino, utrinque virente, aurito.* Pin.

La troiſième eſt le Saule caſſant. *Salix fragilis.* Pin.

La quatrième eſt celui que les Botaniſtes nomment *Salix humilis capitulo ſquamoſo.* Pin.

La cinquième eſt fort commune ſur les montagnes des environs de Lyon, c'eſt le Saule qu'on appelle *Salix pumila, folio utrinque glabro.* J. B. *Salix humilis repens.* Lob. *adv. nov.*

La ſixième eſt le Saule odorant, le Saule à feuilles de laurier. *Salix folio laureo, ſeu lato, glabro & odorato.* Ray. Ce Saule croît communément ſur les montagnes.

La ſeptième eſt l'Oſier rouge. *Salix vulgaris rubens.* Pin.

La huitième eſt l'Oſier jaune, le franc oſier. *Salix ſativa lutea, folio crepato.* Pin.

La neuvième est le Saule des marais. *Salix platyphyllos leucophleos.* Lug. *hist.*

La dixième est le Marceau. *Salix subrotundo folio.* Pin. Il y a plusieurs variétés de Marceaux ; celle dont la feuille se termine antérieurement en pointe, & qui est la plus commune, se nomme en botanique *Salix folio ex rotunditate acuminato.*

L'onzième espèce est de la famille de l'Osier ; elle vient à la campagne & se nomme *Salix humilior, foliis angustis, subcæruleis, ex adversis binis.* Raii.

La douzième espèce est un arbre considérable, dont les jeunes branches ont l'écorce grisâtre. *Salix folio auriculato splendente, flexilis.* Raii.

La treizième est connue sous le nom de *Salix foliis angustissimis aut longissimis crispis, subtus albicantibus.* J. B.

Il y a encore d'autres Saules ou Osiers, dont l'énumération seroit trop longue pour les rapporter ici.

On trouve sur les Saules ou Osiers différens insectes : nous allons donner la description des principaux.

Le premier est le capricorne noir, marbré de gris. *Cerambyx niger, elytris vellere cinereo marmoratis, antennis pedibusque cinereo intersectis.* Geoff. 204. Ses antennes ont environ le double de la longueur de son corps ; leurs anneaux sont entrecoupés de noir & de gris ; son corps est noir ; ses étuis & son corcelet sont pointillés par stries longitudinales, & de ces points sortent des petits poils gris, qui forment sur l'insecte des taches grises. Cette couleur grise forme, principalement sur le milieu des étuis, une large bande transverse, bordée en haut & en bas par des bandes irrégulières plus noires que le reste des étuis : les cuisses de l'insecte sont larges, courtes & ovales ; les jambes, ainsi que les tarses, sont grises vers le haut, noires vers le bas.

Le second insecte qu'on trouve sur le Saule, & qui y répand une odeur semblable à celle de la rose, est le capricorne verd à odeur de rose. *Cerambyx viridi*

cærulescens. Geoff. 203. Tout le corps de ce beau capricorne est d'un verd tirant un peu sur le bleu, luisant, brillant & doré ; quelquefois il est d'un bleu doré & azuré : son ventre, dit Linneus, est bleu en-dessus ; ses aîles sont noires, ses jambes sont bleues, ainsi que les tarses qui sont velues en-dessous. Le corcelet a de chaque côté une pointe, & entre ces pointes sur le bas du corcelet proche les étuis, se trouvent trois tubercules & quelques autres plus petits sur le devant du corcelet, ce qui le fait paroître raboteux ; les étuis sont longs, un peu mous, flexibles, & finement chagrinés ; ils ont chacun deux raies longitudinales un peu élevées : ses antennes sont les mêmes que celles des capricornes communs, si ce n'est que l'extrémité des articles ou anneaux est un peu moins renflée ; ses antennes sont au moins de la longueur du corps : l'odeur de rose de cet insecte se fait sentir au point de se répandre dans les prés où il y a des Saules chargés de quelques-uns de ces insectes.

Le troisième insecte est un gribouris qu'on nomme velours verd. *Chrytocephalus viridi auratus sericeus*. Geoff. La forme du corps de ce gribouris est un peu allongée ; il est par-tout d'un beau verd brillant & soyeux ; son corcelet est un peu bombé & couvert de petits points séparés les uns des autres : ses antennes & ses tarses sont noirâtres ; ses étuis sont couverts de points qui se touchent les uns aux autres, ce qui rend l'animal moins lisse, & fait paroître sa couleur plus riche.

Le quatrième insecte est l'altise rubis. *Altica nigro aurata, thorace aureo femoribus ferrugineis*. Geoff. 249. Ce joli insecte est d'une belle couleur bronzée ; son corcelet est d'un rouge doré, vif, éclatant, & imitant la couleur du rubis. Il est chargé de points irréguliers, & ses étuis ont des stries régulières ; les pattes & la base des antennes sont de couleur fauve.

Le cinquième insecte est la chrysomele rouge à points noirs. *Chrysomela rubra, elytro singulo maculis*

quinque nigris. Linn. *Faun. Suec. n.*° 1354. Ses antennes sont rouges à leur base, noires à leur extrêmité, & de la longueur du corcelet : sa tête est noire, son corcelet est rouge ; mais sa partie postérieure qui touche les étuis est noire ; cette marque noire n'est qu'au milieu & n'est pas égale dans toute sa longueur, car ses extrêmités sont plus larges ; son écusson est aussi noir : ses étuis assez lisses & luisans, ont chacun neuf stries longitudinales, composées de points ; ils sont rouges avec cinq taches noires sur chacun, savoir trois taches rangées longitudinalement sur le bord extérieur de l'étui & deux proche la suture ; le dessous du ventre est noir, & les pattes sont rouges.

Le sixième insecte est la chrysomele bleue du Saule. *Chrysomela nigro purpurea, punctis excavatis striata.* Linn. *Faun. Suec. n.*° 415. La larve qui le produit ressemble beaucoup à celle des coccinelles ; sur chacun de ses anneaux il y a une bande de petites pointes qui font paroître cette larve comme hérissée. Lorsqu'on examine ces pointes à la loupe, on voit qu'elles sont un peu velues à leur extrêmité & il en suinte un peu d'humeur ; on trouve souvent les feuilles du Saule toutes chargées en-dessous de ces petites larves qui rongent le parenchyme des feuilles, sans toucher aux nervures & à la pellicule supérieure : lorsqu'elles veulent se métamorphoser, elles s'attachent fortement à la feuille par l'extrêmité postérieure de leur corps, & restent immobiles & comme arrondies pendant une quinzaine de jours. Au bout de ce temps, la peau de cette espèce de chrysalide se fend vers le corcelet, & on en voit sortir l'insecte parfait ou la chrysomele ; celle-ci est assez arrondie, de couleur pourpre imitant la couleur de violette, quelquefois bleue ou verdâtre, rarement noire, car sa couleur varie beaucoup ; sa tête, son corcelet & ses étuis sont chargés d'une infinité de petits points qui regardés à la loupe, paroissent former sur les étuis des stries assez régulières.

Le ſeptième inſecte eſt le charanſon noir à bande tranſverſale blanche. *Curculio globoſus niger, elytris ſtriatis, faſcia tranſverſa alba.* Il eſt partout de couleur noirâtre; ſes étuis ſont ſtriés avec une bande tranſverſe blanchâtre au milieu, qui eſt fort apparente & deux autres peu ſenſibles, l'une plus haut, l'autre plus bas, qui ſouvent ne paroiſſent point du tout: ces bandes ſont formées par des petits poils blancs.

Le huitième inſecte eſt un ſphinx qu'on nomme demi-paon. *Sphinx elinguis, alis angulatis, ſuperioribus fuſcis, inferioribus rubris ocello cæruleſcente.* Geoff. 79. Ce beau ſphinx a les aîles ſupérieures brunes en-deſſus & marbrées de différentes nuances; les inférieures ſont d'un rouge de lacque, avec un grand œil ſur chacune, vers le bas, du côté intérieur: le fond de cet œil eſt noir, & il eſt chargé d'un large cercle bleuâtre: en deſſous, les aîles ſupérieures ſont rouges vers leur baſe & brunes dans tout le reſte, & les inférieures ſont toutes brunes, mais nuancées. Ce ſphinx a le corps fort gros: ſon ventre eſt brun en-deſſus, orné de bandes rougeâtres en-deſſous; ſes antennes & ſes pattes ſont jaunes, & ſa tête eſt griſe, ainſi que le corcelet. Sa chenille eſt raſe, verte, à ſeize pattes, chagrinée de points élevés, avec une corne bleuâtre ſur la queue. Les œufs de cette chenille ſont de couleur verte.

Le neuvième inſecte eſt la coquille d'or. *Tinæa nigra, alis ſupérioribus lineis longitudinalibus, faſcia lata tranſverſa, inferneque radiis plurimis aureis, antennis corpore triplo longioribus.* Geoff. 193. Cette teigne eſt noire, un peu bronzée, avec une large bande tranſverſe, dorée ſur le milieu des aîles ſupérieures: au-deſſus de cette bande ſont des lignes longitudinales dorées, & au-deſſous d'autres lignes, qui allant en s'écartant les unes des autres, forment une eſpèce de figure de coquille. Les antennes en filets très-fins ſont quatre fois de la longueur du corps dans pluſieurs individus, & trois fois ſeulement dans d'autres.

Le dixième insecte est la mouche à scie à quatre bandes jaunes. *Tenthredo nigra, segmentorum abdominalium marginibus, excepto secundo, tertio & sexto flavis, pedibus ferrugineis.* Geoff. 276. Ses antennes sont noires, avec un peu de couleur fauve à leur base; la tête & tout le reste du corps est noir, seulement la lèvre supérieure est jaune: il y a deux petites raies de même couleur sur le corcelet, une de chaque côté devant l'attache de l'aîle, outre une tache jaune encore plus grande sur le côté & en-dessous; la pointe du corcelet a aussi un peu de jaune. Le bord du premier anneau du ventre, celui du quatrième, du cinquième & des derniers, en commençant par le septième, sont de la même couleur; les autres, savoir le second, le troisième & le sixième, sont tous noirs. Les aîles sont brunes, sur-tout vers le bord extérieur; les pattes sont de couleur fauve brune, avec un peu de noir sur les cuisses.

Le onzième insecte qu'on remarque sur le Saule, est celui qu'on nomme le cinips de la galle des feuilles de Saule. *Cynips nigro viridis nitens, pedibus pallidis, gallæ foliorum salicis.* Geoff. 302. Ce cinips est d'un verd noirâtre brillant; ses antennes & ses pattes sont d'un jaune pâle; ses aîles sont diaphanes avec une petite raie marginale: cet insecte vient dans les galles irrégulières que l'on voit dans la substance même des feuilles du Saule: ces galles sont médiocrement dures & un peu charnues; souvent les Saules en sont couverts.

Le Saule se multiplie plus par bouture que par semence: pendant le mois de février ou de mars on coupe des perches de Saule bien droites, dont l'écorce soit unie & vive, & le gros bout de sept à neuf pouces de grosseur, & on leur tient le pied dans l'eau. Au printemps, avant que les Saules poussent, on coupe ces perches à la longueur de huit, dix ou douze pieds, ayant cependant la précaution d'observer que ces perches ainsi coupées aient au moins six pouces de circonférence vers le milieu de leur longueur; on en appointe

le gros bout avec une serpe ; on fait des trous en terre avec une pince ou grosse cheville de fer qu'on enfonce à coup de masse, ensuite on y met le gros bout de ces boutures ou plantards qu'on enfonce jusqu'à un pied & demi ou deux pieds de profondeur, afin que le vent ne les renverse pas : il faut bien prendre garde de meurtrir leurs écorces ; il se formeroit des chancres aux endroits offensés : on emplit les trous avec de la terre fine, qu'on presse un peu avec le pied. Quand ils sont en place, si c'est dans un pré, pour les faire réussir, il faut creuser à deux ou trois pieds plus loin, un fossé dont on rejettera la terre vers les plantards ; si ces fossés retiennent l'eau en partie, les Saules viendront à merveille.

Si on a un terrein pierreux, où l'on ne puisse pas se servir de pieu pour creuser des trous sur le bord d'un ruisseau, on fait un rayon d'un pied & demi de largeur & deux de profondeur, & sans rien rogner des plantards ou plançons, on les met à distance égale dans le fond de ce rayon, qu'on emplit de bonne terre, en la foulant un peu avec les pieds ; les plantards ne manquent point de jetter beaucoup de racines, & de donner quantité de bois dans leur temps.

Le plus ou le moins de bonté dans la nature de la terre où les Saules sont plantés, décide ordinairement de la distance qu'on doit leur donner. Quand le fond est gras, quatre pieds de distance suffiront, au lieu qu'il faut leur donner six pieds dans un terrein maigre.

La plupart des Saules aiment les terres de marais, ou du moins celles qui sont humides ; les Osiers, surtout les rouges, viennent assez bien dans les vignes ; les vignerons enfoncent ordinairement en terre, au bout de leurs vignes, des houssines de l'osier jaune & rouge, longues de deux pieds & demi ou trois pieds ; ils en coupent le petit bout à quatre pouces de la superficie, & ces souches, qui n'ont que sept à huit pouces de tige, reçoivent les mêmes cultures que la vigne ; on les plante au mois de novembre ou à la fin de février,

après en avoir laissé le bout dans l'eau pendant quatre jours. Les jardiniers plantent les mêmes espèces d'osier dans la partie la plus humide de leur jardin, & ils les cultivent sur une plate-bande comme les autres arbres, ce qui leur suffit pour fournir les liens dont ils ont besoin. Les osiers rouges que les tonneliers emploient, se plantent ordinairement dans un terrein un peu humide, & par lisières : pour cela on en pique des boutures de deux ou trois pieds de longueur, on les espace à la distance de trois pieds, & on les cultive comme le marceau, dont nous donnerons ci-dessous la culture. Quand cette plantation est dans une bonne terre de pré, les osiers poussent avec beaucoup de force, & produisent un excellent revenu.

A l'égard des osiers destinés aux ouvrages de vannerie, il faut choisir pour les multiplier un terrein léger & doux, telle qu'une bonne terre de pré, qui ne soit qu'à deux pieds ou deux pieds & demi au-dessus de l'eau, & qui ne soit jamais inondée, ou qu'au moins l'eau n'y séjourne que très-peu : après avoir labouré la terre pour y détruire les mauvaises herbes, on y pique des boutures, comme nous avons dit plus haut ; on laisse un pied & demi ou deux pieds entre les brins en tout sens : les premières années, on donne un petit binage à ces boutures pour les faire mieux croître : il y en a qui ne font qu'en arracher simplement l'herbe. Si on veut donner de la vigueur aux oseraies, on y rapportera de temps en temps à la hotte un peu de terre, par ce moyen on a une oseraie qui est d'un très-grand rapport. Les osiers languissent à l'ombre : pour rendre une oseraie inaccessible au bétail, on l'entoure d'un bon fossé, dont le fond soit habituellement rempli d'eau. Dans les terreins médiocres, on a coutume de labourer l'osier tous les ans deux fois, vers la mi-mai, & peu de temps après qu'ils sont cueillis ; dans les bons terreins, on ne les laboure qu'au mois de mai : on élève à haute tige les Saules qu'on plante dans les vallées, sur

la berge des fossés, & au bord des eaux. On appelle têtards ceux qu'on étête à huit ou dix pieds de haut ; en général tous les Saules croissent fort vîte.

Les marceaux se plaisent dans les lieux aquatiques; il y en a cependant qui croissent dans les terreins secs; ils reprennent facilement de boutures : on en forme des taillis ; on les emploie aussi pour faire des enceintes autour des héritages. Voici comme on s'y prend pour les multiplier ; on enfonce en terre, à dix ou douze pouces de distance les unes des autres, de jeunes branches grosses comme le doigt, & longues de dix-huit ou vingt pouces ; elles doivent excéder de cinq ou six pouces la superficie : aussi-tôt qu'on a fini la plantation des marceaux pour enceinte, on creuse un fossé à dix-huit pouces plus loin ; la première année on ne lui donne que cinq à six pouces de profondeur, pour que la terre, qu'on rejette sur les boutures, ne les recouvre pas entièrement, & à mesure qu'elles forment des jets, on creuse un peu le fossé, pour rechausser les pieds, jusqu'à ce que la tranchée soit profonde de deux pieds ou deux pieds & demi. Ces clôtures sont fort bonnes dans les endroits qui ne sont pas fréquentés par le bétail ; elles fournissent tous les quatre ou cinq ans un émondage qui n'est point à mépriser. On élève aussi des marceaux en pépinière pour remplir des massifs, sur-tout dans les terreins secs, où les boutures reprennent difficilement. Les Saules ne sont beaux qu'autant que leur tête est bien formée; pour leur donner cette belle tête, il faut abattre pendant les deux premières années de bas en haut avec la main les boutons qui s'y développent, jusqu'à l'endroit qu'on destine à la formation de la tête du Saule; on ôtera aussi le superflu des branches qui croissent sur cette tête : les Saules nouvellement étêtés ont coutume de jetter dès l'année suivante une grande confusion de branches, qui sans doute leur seroient plus nuisibles que profitables, si on les laissoit: au mois de mars de l'année qui suit cette pousse,

pouſſe ; il faut décharger les têtes de ces arbres des branches ſuperflues. Ce retranchement ſe fait avec la ſerpette, en coupant tout près du vieux bois, & prenant garde d'offenſer les branches qu'on veut laiſſer & qui ſont toutes voiſines. Lorſque les Saules ſont bien gouvernés, ils rapportent tous les quatre ans ; ſi on les coupe avant l'hiver, leur plaie ne ſe recouvre que très-difficilement ; on ne doit donc les étêter que ſur la fin de février, ou au commencement de mars, & toujours par un beau temps. En ſuivant cette méthode, on tirera longtemps partie de ces arbres.

Quant aux oſiers, on coupe tous les ans les nouveaux bourgeons ; le brin de l'oſier devant être droit & ſans nœuds, pour la plupart des uſages auxquels on le deſtine, un jet de deux ans qui auroit pouſſé des branches latérales ſeroit moins bon ; on les coupe donc tout près de la ſouche en février ou mars, & au commencement d'avril.

Les Saules doivent être mis au nombre des arbres utiles ; une ſauſſaie bien entretenue de foſſés, dont les arbres ſont vigoureux & bien nettoyés du menu bois inutile, fait un très-bel effet : un Saule plein de vigueur, à qui on a ménagé une belle tige, a un port pour le moins auſſi avantageux que celui de pluſieurs autres arbres ; cet arbre eſt par conſéquent très-propre à décoter les lieux marécageux des parcs.

Le Saule fait un très-joli ornement dans les prairies qui en ſont bordées ; la dent du bétail lui eſt pernicieuſe lorſqu'il eſt jeune. Les jardiniers & les vignerons emploient indiſtinctement toutes les différentes eſpèces d'oſier, pourvu cependant que ces oſiers puiſſent ſe plier ſans ſe rompre. L'oſier rouge ſert à accoller les ſeps des vignes ; il ſert encore à pluſieurs autres uſages dans le jardinage ; on n'emploie pour lors que les menues branches, & on refend en deux ou trois les gros brins, qui ſervent alors aux tonneliers pour lier leurs cerceaux.

Les vignerons s'occupent pendant l'hiver à refendre l'osier de leur récolte, quand la rigueur de cette saison ne leur permet pas de faire d'autres travaux. Cet osier se coupe au mois de février.

L'osier jaune, le franc osier, convient spécialement pour les ouvrages de vanniers. Ces artisans en emploient encore d'autres sortes; on les coupe tous au mois d'avril: les osiers menus, ou les espèces sujettes à rompre, tels que le verd, s'emploient avec leurs écorces pour les ouvrages les plus communs; l'osier jaune qui est de belle venue, ne s'emploie qu'écorcé: pour cela on le conserve en botte dans une cave, jusqu'à ce qu'il pousse & qu'il soit en pleine séve; on emploie alors facilement l'écorce, en passant l'osier dans une mâchoire de bois: ces osiers écorcés sont ensuite assujettis en bottes par des liens, pour qu'ils ne se contournent pas en différens sens. Quand on veut les employer, on les met tremper dans de l'eau pour les rendre plus souples; l'écorce que les vanniers enlèvent de dessus l'osier, sert aux jardiniers dans le temps de la greffe, pour lier leurs écussons.

Les marceaux, & tous les Saules fragiles, c'est-à-dire, qui rompent au lieu de ployer, quand on veut en faire des liens, fournissent de grandes perches & de petites; les vanniers refendent les petites en lattes, pour en faire la charpente de leurs ouvrages. Les grosses perches étant refendues en deux ou en trois, on en fait des cerceaux, qui véritablement ne sont pas de longue durée; on refend aussi en trois ou en quatre les plus grandes perches, pour servir d'échalas dans les vignes, ou bien on les refend, soit pour faire des éclisses à fromages, soit pour des cercles, qui servent de bordure aux cribles.

Pour tirer parti de ces échalas, il faut les conserver pendant un an, en bottes bien liées, afin d'empêcher qu'ils ne se courbent, sans quoi étant courbés ils se romproient quand on les enfonceroit en terre. Au bout

de ce temps ils sont presque d'un aussi bon service que ceux de chêne.

Les gros Saules qu'on a laissé venir en futaie sans les étêter, servent à faire des planches, qu'on peut employer aux mêmes usages que celles de tilleul & de peuplier. Le bois de l'espèce de Saule dont nous avons donné la description, est d'un beau blanc, & prend bien le poli. M. Mills observe que la société de Dublin conseille de ne point planter de ces arbres sur la berge des fossés ou des rivières, sur les chaussées, étangs, & la raison que la société en apporte, c'est que les vents violens qui peuvent les ébranler jusqu'aux racines, endommageroient ainsi nécessairement les berges & les chaussées.

Les abeilles aiment les feuilles des Saules; Swammerdam dit avoir vu souvent couler de ces arbres une matière qui a beaucoup de ressemblance avec le miel qu'elles dégorgent dans les alvéoles où sont les jeunes abeilles; mais il ajoute qu'il ne peut pas dire s'il a jamais vu les abeilles auprès de cette matière.

Le charbon de Saule se consume très-vîte au feu; il est excellent pour dessiner, pour la poudre à canon, les préparations de feux d'artifice, &c. M. Guettard pense que l'on pourtoit faire du papier avec les aigrettes des semences de Saule: ces aigrettes paroissent en forme de bourre, très-abondante dans les saussaies: un membre de l'académie de Dijon a employé cette bourre en filage. Rai dit que le bois de Saule est propre à repasser les couteaux: la terre qui se trouve dans le milieu des Saules pourris, est recherchée par quelques fleuristes comme favorable aux oreilles d'ours.

L'écorce, les feuilles & la semence des Saules sont rafraîchissantes & astringentes; on s'en sert avec succès dans la dyssenterie & le crachement de sang; on fait des demi-bains & des lave-pieds avec la décoction de ses feuilles & de ses chatons, pour appaiser le transport des fièvres ardentes, pour les insomnies & pour les mala-

dies qui sont causées par un sang trop en mouvement. Quelques auteurs recommandent dans la goutte des fomentations faites avec les feuilles & l'écorce de cet arbre, bouillies dans le vin : Dautreou donne comme un remède expérimenté dans les pertes, l'infusion de la seconde écorce d'osier dans du vin rouge, à la dose d'un petit verre tous les matins. On a découvert depuis peu dans l'écorce de Saule, une vertu fébrifuge, digne d'être mise en parallèle avec le quinquina : c'est à M. Stenon, Anglois, à qui nous en sommes redevables.

SAUVE-VIE.

LA SAUVE-VIE, la Rhue de murailles, est une plante qui produit plusieurs pédicules menus, longs de trois ou quatre pouces, soutenus de petites feuilles vertes, crénelées, semblables à celles de l'adiante ; ses fleurs sont imperceptibles ; ses fruits naissent au-dessous de ses feuilles, ainsi que ceux des autres capillaires ; elle est plus verte en hiver qu'en été : sa racine est noire, fibreuse. Elle s'appelle *Ruta muraria*. Tourn. 541. *Filicula petræa rutæ facie*. Moris. *Oxon.*

La Rhue des murailles naît aux lieux ombrageux & humides, sur les bords des puits, des murailles & des vieux édifices ; on la met au nombre des cinq capillaires. On ordonne l'infusion de cette plante, ou son sirop aux pulmoniques. M. Chomel s'en est servi avec succès dans ces maladies ; il assure qu'il a fait vuider un vomica ou abscès dans la poitrine à une malade qui avoit été maltraitée d'une pleurésie, en lui faisant prendre pour boisson ordinaire, une tisane faite avec une poignée de Rhue de murailles, sur une pinte d'eau, bouillie pendant un demi-quart-d'heure, ajoutant à la colature deux onces de sucre.

Matthiole vante beaucoup la poudre de cette plante

pour les descentes des enfans ; ils doivent en prendre vingt grains par jour, pendant l'espace d'un mois. Hoffman dit que cette plante convient dans le scorbut. Etmuller rapporte que quelques soldats Flamans, attaqués vivement du scorbut, pour avoir bu de mauvaise eau, ont été radicalement guéris par la décoction de Rhue de murailles, ce qui prouve la vérité du sentiment d'Hoffman. On trouve sur le sommet de la montagne de Sainte-Victoire, en Provence, le *Ruta muraria alpina, latifolia.* Tourn. 541.

SAXIFRAGE.

LA SAXIFRAGE ou Perce-pierre, est une plante dont la racine jette plusieurs fibres, au haut desquelles sont attachés de petits tubercules, gros comme des grains de coriandre, de couleur en partie purpurine & en partie blanche, d'un goût tirant sur l'amer. Elle pousse des feuilles presque rondes, crénelées en leurs bords, semblables à celles du lierre terrestre, mais plus grosses & plus blanches, attachées à des queues médiocrement longues & velues. Il s'élève d'entr'elles de petites tiges de la hauteur d'environ un pied, rondes, tendres, velues, purpurines, rameuses. Ses fleurs sont à cinq pétales, disposées en rose, de couleur blanche, contenant dix étamines à sommets arrondis : ses fruits sont un peu ovales, à deux becs, & contiennent, dans une seule loge, plusieurs semences menues, longuettes & roussâtres. Cette plante croît aux lieux élevés, pierreux & arides ; on en trouve aux environs de Nanci sur la côte du Montet, en Alsace, dans la généralité de Paris, & aux environs d'Aix.

On la nomme *Saxifraga rotundifolia alba.* Tourn. 252. *Saxifraga foliis reniformibus lobatis, caule ramoso, radice granulosa.* Linn. *Hort. Cliff.* 167. Il y en

a, ſuivant Linneus, de pluſieurs eſpèces : nous avons occaſion d'en parler dans différens articles.

La décoction de la racine de cette plante eſt apéritive, de même que ſon infuſion dans du vin blanc. Faſchius aſſure qu'elle eſt emmenagogue, & même anti-aſthmatique. Ray recommande comme un bon diurétique, le ſel fixe tiré de ſes cendres par la calcination.

SCABIEUSE.

LA SCABIEUSE eſt une plante dont la racine eſt droite & longue ; elle pouſſe une tige de la hauteur d'un ou de deux pieds, ronde, velue, rude, creuſe : ſes feuilles ſont aîlées, oppoſées deux à deux ; les radicales ſont plus grandes que les caulinaires ; elles ſont l'une & l'autre oblongues & lanugineuſes : ſes fleurs ſont placées au ſommet des tiges, & diſpoſées en bouquets ronds ; elles ſont compoſées, floſculeuſes, dont les fleurons ſont irréguliers, tubulés, diviſés en quatre, n'ayant pas les étamines réunies au ſommet, raſſemblés dans un calice commun, diviſés en pluſieurs folioles, qui entourent un réceptacle convexe. Chaque fleuron particulier eſt raſſemblé dans un double calice, qui repoſe ſur le germe. Les ſemences de cette plante ſont ſolitaires, ovales, oblongues, placées ſur le réceptacle & deſſus le calice propre, qui leur tient lieu de couronne. On nomme cette plante en botanique : *Scabioſa pratenſis hirſuta, quæ officinarum*. Pin. 269. *Scabioſa corollulis quadrifidis radiantibus, caule hiſpido, foliis pinnatifidis, lobis diſtantibus*. Linn. *Sp. plant*. 143. Elle croît ordinairement dans preſque tous les prés des provinces de France. On en trouve encore de pluſieurs autres eſpèces dans le royaume.

La première eſt la Scabieuſe à larges feuilles non

découpées. *Scabiosa montana latifolia, non laciniata, rubra & prima.* Tourn. 464. *Scabiosa corollis quadrifidis radiantibus, foliis radicalibus, ovatis, serratis; ramis lanceolatis, caule herbaceo.* Linn. *Sp. plant.* 142. On la voit sur les montagnes d'Auvergne, des Vosges en Alsace & Lorraine, & des Alpes.

La seconde est connue sous le nom de Scabieuse à feuilles étroites à fleurs bleues. *Scabiosa angustifolia flore subcæruleo; Scabiosa capitulo globoso, major.* Tourn. 464. Elle se trouve dans les lieux montagneux & secs.

La troisième qui est une variété de l'espèce précédente, se nomme *Scabiosa capitulo globoso, minor.* Tourn. 465.

La quatrième se cultive dans les jardins, & croît aux environs de Montpellier; c'est celle qu'on appelle en Languedoc, *le Regardez-moi des jardiniers; Scabiosa peregrina rubra, capite oblongo.* Tourn. 464.

La cinquième est celle qui est à fleurs jaunes. *Scabiosa sulphurea incisis foliis.* Barr. Icon. 770. On la trouve au mont S. Loup, à S. Geotge, à l'Esperou dans le Languedoc.

La sixième est la Scabieuse maritime. *Scabiosa maritima, corollulis quinquefidis, radiantibus calice brevioribus, foliis pinnatis, summis linearibus integerrimis.* Linn. *Sp. plant.* On en trouve à Cette, au Nazareth, & à la plage vers Agde, dans le Languedoc.

La septième est celle qu'on nomme *Scabiosa montana calidorum regionum.* Bot. *Monsp.* 231. On en trouve par-tout aux environs de Montpellier & d'Aix.

On attribue à la Scabieuse une vertu alexitère, sudorifique, apéritive, détersive & vulnéraire. On fait avec ses feuilles & ses fleurs une eau distillée qu'on prescrit communément avec celle du chardon-béni, & à la même dose, pour des potions diaphorétiques & cordiales. Cette plante est très-bien indiquée dans les maladies de poitrine, pour faciliter l'expectoration. Son

suc depuis trois onces jusqu'à six est sudorifique, alexitère, becchique & vulnéraire. On le recommande pour les ulcères & abscès internes.

On fait avec toute la plante un sirop qui est très-bon pour les maladies de la peau, pourvu qu'on bassine en même temps les parties malades avec une décoction de cette plante, à laquelle on aura associé un peu d'eau-de-vie camphrée : on recommande aussi cette décoction pour les dartres. On prétend que l'eau distillée de Scabieuse est anti-hystérique. Tabernæmontanus rapporte que son suc mêlé avec un peu de borax & de camphre, emporte les taches blanches que l'on voit souvent sur la cornée.

Fallope & Valleriola donnent la Scabieuse comme un spécifique contre le charbon. Les médecins de Lorraine prescrivent ordinairement les feuilles de Scabieuse en guise de thé, dans la plupart des petites véroles. C'est un excellent diaphorétique, & le meilleur que nous ayons dans ces maladies.

Les différentes Scabieuses font très-bien dans les parterres d'été : la variété de leurs fleurs plaît infiniment.

SCAMMONÉE DE MONTPELLIER.

La SCAMMONÉE DE MONTPELLIER est une plante dont la racine est napiforme, longue, blanche, très-fibreuse, rampante, traçante : ses tiges s'élèvent à la hauteur de deux coudées, & sont longues, sarmenteuses, grêles, rondes, rameuses, pliantes ; ces tiges, de même que la racine, donnent un lait : ses feuilles sont opposées, larges, arrondies, lisses, blanchâtres, taillées en croissant vers le pétiole qui est très-long ; ses fleurs sont monopétales, campaniformes, découpées en manière d'étoile ; elles ont un nectair dans leur centre, de la longueur de la corolle, droit, cylindrique, dont

la bouche est divisée en cinq parties : son fruit est formé par deux bourses membraneuses, oblongues, pointues, uniloculaires, s'ouvrant dans leur longueur, contenant des semences oblongues, aigretées, rangées en recouvrement les unes sur les autres. Cette plante se nomme *Periploca Monspeliaca foliis rotundioribus*. Tourn. *Cynanchum Monspeliacum*. Linn. Elle est pérennelle, & croît auprès de la mer à Montpellier, à Narbonne ; elle est d'un goût âcre.

Son suc est extérieurement résolutif, & intérieurement purgatif ; on le fait épaissir par l'évaporation : les marchands de mauvaise foi le mêlent avec la bonne Scammonée ; ce qui diminue sa qualité : si l'on veut qu'il purge jusqu'à un certain point, il faut le donner à plus forte dose que la Scammonée d'Alep.

On prétend que la Scammonée de Montpellier est un poison pour les quadrupèdes.

SCEAU DE NOTRE-DAME.

Le SCEAU DE NOTRE-DAME, le Tamier, la Racine des femmes battues, la Racine vierge, la Couleuvrée noire, est une plante dont la racine est fusiforme, assez simple, remplie d'un suc puant & visqueux ; ses tiges sont farineuses, grêles, longues, ligneuses, grimpantes, sans vrilles ; ses feuilles sont séparées les unes des autres par de longs pétioles ; elles sont alternes, molles, simples, entières, cordiformes, pétiolées, quelquefois pointues : ses fleurs sont axillaires & solitaires, mâles ou femelles sur des pieds différens ; la fleur mâle n'a point de corolle, & seulement des étamines ; la fleur femelle est monopétale, campaniforme, évasée & partagée en six parties ; Linneus ne considère la corolle de cette fleur que comme un nectair sans pétales ; ses fruits sont des baies ovales à trois loges,

qui renferment deux graines rondes. Cette plante se nomme *Tamnus racemosa, flore minore, luteo pallescente.* Tourn. *Tamnus communis.* Linn. Elle est pérennelle, & croît aux environs de Paris, dans la Picardie, le Lyonnois, & dans toutes nos provinces méridionales. On pourroit se servir de cette plante pour en couvrir des tonnelles, en former des portiques.

La racine du Sceau de Notre-Dame est résolutive & vulnéraire ; le peuple l'emploie ordinairement pour les contusions & meurtrissures, qu'elle dissipe en peu de temps ; on ratisse pour lors cette racine, ou on l'écrase, & on l'applique en cataplasme sur la partie meurtrie. M. Chomel dit avoir vu de bons effets de cette racine fraîche ainsi ratissée & appliquée comme du coton sur des meurtrissures violentes, à la suite d'une chute ou d'un coup, sur-tout au visage.

Rai prétend que la poudre de ces racines, mêlée avec la fiente de vache & le vinaigre, forme un très-bon cataplasme pour les douleurs de la goutte. Lobel assure que toute la plante est apéritive, qu'elle pousse avec violence le sable & les urines, & qu'elle est encore emménagogue. Quelques auteurs la croient becchique & propre à diviser la limphe épaissie dans les bronches du poumon. Elle est par conséquent utile dans l'asthme & dans quelques maladies de la poitrine.

SCEAU DE SALOMON.

LE SCEAU DE SALOMON, le Signet de Salomon, l'Herbe de la rupture, le Genouillet, est une plante dont la racine est longue, fibreuse, articulée, située transversalement à fleur de terre ; sa tige est foible & courbée ; elle s'élève à la hauteur d'un pied & demi au plus ; ses feuilles sont ovales, oblongues, alternes, amplexicaules ; ses fleurs sont solitaires ou deux à deux,

monopétales, campaniformes, en tuyau évasé par le bout, & découpées en six crénelures: son fruit est mou, arrondi, contenant des semences ovales, dures, blanches. Cette plante se nomme *Poligonatum latifolium vulgare* Pin. *Convallaria polygonatum.* Linn. Elle est pérennelle, & croît communément dans les bois.

On trouve dans les endroits élevés, autour de Paris & ailleurs, une autre espèce de Sceau de Salomon, qu'on nomme *Polygonatum latifolium, hellebori albi foliis.* Pin. de même que celui qui est connu sous le nom de *Polygonatum latifolium, flore magno odore.* Pin. On cultive dans les jardins une variété de cette plante à fleurs doubles: pour la multiplier on en éclate les racines en automne, on la plante à trois ou quatre doigts de profondeur, & on lui procure l'ombre de quelques arbres.

Le suc exprimé de la racine de cette plante pilée toute fraîche, passe pour avoir la propriété d'enlever les lentilles, le hâle & autres taches de la peau; il est aussi très-bon pour les meurtrissures: on en tire par la distillation une eau qu'on regarde comme cosmétique: on met infuser pendant vingt-quatre heures une once de cette racine coupée par morceaux dans un demi-septier de vin blanc, que l'on fait boire en deux ou trois fois chaque jour pour les hernies; on applique sur l'endroit malade cette même racine pilée, & on met un bandage par-dessus; on continuera pendant quinze jours l'usage de ce remède. La décoction de toute la plante guérit les maladies de la peau: on fait une conserve de la racine pour les personnes attaquées d'hernies.

SCHŒNANTHE.

LE SCHŒNANTHE est une plante de la famille des Chiendents, qu'on nomme *Ischæmum panicula*

digitata, ſpiculis oppoſitis, disjunctiſve, florum ſerie duplici, culmo tereti. Guettard. *Gramen dactylon anguſtifolium ſpicis villoſis.* Pin. Il n'y a dans ce genre de plantes, dit M. Guettard, que les bords des feuilles, des bâles, & des arrêtes qui ſoient dentelés, & ſur-tout au haut de leur gaîne; les péduncules ont de longs filets blancs; quelquefois on en obſerve ſur les calices, où ils ſont plus courts. Cette plante vient ſut les foſſés de la ville d'Eſtampes; on la trouve auſſi le long des vignes qui ſont à l'enttée de Bouville.

SCILLE D'AUTOMNE.

LA SCILLE D'AUTOMNE, la Jacinthe étoilée, eſt une plante qu'on trouve aux environs de Paris, & qui donne en août & ſeptembre deux ou trois tiges de demi-pied environ; ces tiges ſe terminent par un épis de petites fleurs bleues, pourpres ou blanches, qui durent près d'un mois; ſes feuilles ne ſe monrrent que vers ce temps: elle ſe nomme *Scilla autumnalis.* Linn. Elle ſe plaît dans les lieux les plus ſecs, & trouveroit ſa place dans les petits parterres.

SCIRPE.

LE SCIRPE eſt ce qu'on appelle le grand Jonc, *voyez art. Jonc*: on en trouve aux environs de Paris. Il ſe nomme *Scirpus lacuſtris.* Linn. On s'en ſert pour couvrir les maiſons; on l'emploie pour les ouvrages groſſiers de vannerie: on a fait avec ſa moëlle coupée en lames longitudinales un papier blanc, bien différent cependant de celui qui eſt formé par une pâte fine,

qui fait corps en se séchant, ainsi que le papier de chifon, mais fort semblable au papier de papire, espèce de souchet qui a beaucoup d'analogie avec le Scirpe; on fait sécher pour faire ce papier les lames en presse, puis on les colle l'une sur l'autre en sens contraire. Le Scirpe entre dans les textures des îles flottantes.

SCOLOPENDRE.

LA SCOLOPENDRE, la Langue de Cerf, la Langue de Bœuf, est une plante dont la racine est fibreuse & noirâtre; de cette racine sortent huit ou dix feuilles longues, étroites, assez fermes, lisses, d'un verd brillant, qui ont une odeur de capillaire assez agréable, & une saveur un peu stiptique, mêlée d'aromatique & de savoneux: au revers de chaque feuille sont des capsules roussâtres, rangées pareillement sur deux lignes opposées, entre lesquelles est la nervure qui sépare la feuille en deux; ces rangées présentent des espèces de sillons, & toutes ensemble avec la nervure longitudinale qui est brune, ressemblent à l'animal nommé millepied ou *Scolopendre.* Chaque sillon contient deux ou trois cens capsules, & chaque capsule environ trois cens grains. Cette plante se nomme *Lingua cervina officinarum.* Pin. *Asplenium scolopendrium.* Linn. Elle est pérennelle & croît dans les bois montagneux, les fentes des rochers & les terreins humides; on en trouve sur-tout entre les joints des pierres qui forment les puits. Il y en a une variété dont les feuilles sont étroites, frisées & dentelées en scie. Une autre a de grandes feuilles frisées & gaudronnées sur les bords avec deux oreilles à leur base. Une troisième variété a ses feuilles ramifiées & découpées en divers sens, ce qui les fait paroître comme frisées à leur extrémité.

On recommande les feuilles de la Scolopendre pour

les maladies du foie & de la rate ; on s'en sert communément avec les capillaires en infusion dans l'eau bouillante ou en tisane ; quelques-uns même les font sécher & en prennent la poudre depuis un gros jusqu'à deux dans les obstructions du foie. Rai conseille cette poudre dans la palpitation de cœur, dans les vapeurs histériques, & dans les mouvemens convulsifs. On peut aussi préparer avec ses feuilles pilées & le sucre, une conserve propre aux mêmes usages. Schroder prescrit la Langue de Cerf pour le crachement de sang & pour les cours de ventre ; elle nettoie les ulcères & plaies & les cicatrise ; l'usage continué & assidu de l'infusion de Scolopendre, fait très-bien dans les maladies de poitrine, dans les duretés de la rate & dans le schirre du foie.

SCORSONÈRE.

LA SCORSONÈRE, le Salsifix d'Espagne, est une plante dont la racine est longue d'un pied, simple, grosse comme le pouce, noirâtre en dehors, blanche en dedans, tendre & facile à rompre ; vivace, charnue, pleine d'un suc laiteux très-doux au goût, bonne à manger quand elle est cuite. Elle pousse une tige de la hauteur de deux ou trois pieds, ronde, verte, cannelée, creuse, rameuse, accompagnée de feuilles vertes, longues, ondées, sinueuses, embrassant la tige par leurs bases, & finissant en pointe ; le long des rameaux sont disposés quelques brins feuillés, ou principes de feuilles. Il naît à leurs sommités des fleurs à demi fleurons, composées d'une quantité de pétales jaunes oblongs, dentelés au bout, contenant chacun une étamine, & soutenu par un calice un peu rougeâtre, écailleux, qui renferme, après que la fleur est passée, des semences longues, blanches, garnies d'aigrettes. Cette plante fleurit au mois de mai, juin & juillet.

On la nomme chez les Botanistes *Scorsonera latifolia sinuata.* Tourn. 476. *Scorsonera caule ramoso, foliis amplexicaulibus, integris, serrulatis.* Linn. *Sp. plant.* 1112. On cultive cette plante dans presque tous les jardins de la France. On séme la graine à la fin d'avril, dans des terreins secs, & à la mi-mai dans les terres fortes; quand on la séme plutôt, elle est sujette à pourrir; il faut que la terre soit un peu échauffée pour la faire germer & lever; elle demeure pour l'ordinaire quinze jours ou trois semaines avant que de sortir. On peut aussi la semer au mois d'août. La terre doit être parfaitement meuble & bien préparée, sans mottes ni pierres; car mieux elle est travaillée, plus la racine pique avant & vient droite & unie, qui est son principal mérite. Dans les terres fortes elle est sujette à devenir fourchue, verreuse, & par conséquent mauvaise, à moins qu'on ne l'allége avec beaucoup de terreau, qu'on mêle bien avec la terre. Il faut d'abord donner un labour très-profond dans le mois de novembre, & un second avant que de faire la semence; & lorsqu'on peut la placer dans un terrein nouvellement défoncé, elle s'y trouve encore mieux; au défaut de cette situation, la terre qu'on lui destine doit avoir été fumée l'année précédente, & occupée par des plantes, qui ne l'aient pas trop effritée, comme les choux: on doit bien se garder au reste de la fumer avant que de semer, car toutes les racines deviendroient contrefaites.

On séme la graine en bordures, ou en planche, par rayons à sept ou huit pouces de distance l'un de l'autre; & après que la semence est faite, de même avant que de la répandre dans les rayons, il faut laisser hâler la terre pendant quelques heures; on séme ensuite, & on la marche légérement; on la recouvre après, & on passe le rateau pour unir la terre: le lendemain quand elle est un peu hâlée, on la mouille bien, & on continue de deux jours en deux jours, si le temps est au sec, jusqu'à ce qu'elle soit bien levée. Il est même fort

à propos, quelques jours avant qu'elle ne lève, de lui donner un coup de rateau, pour rompre la croute qui s'y fait, & lui faciliter sa sortie de terre.

Six semaines après que cette racine est levée, il faut l'éclaircir & laisser deux bons pouces d'intervalle entre chaque pied; on la sarcle en même temps, & on la mouille après, pour assurer les terres & remplir les vuides, passé cela on ne l'arrose plus. Cette plante, différente en ceci de toutes les autres racines, porte sa graine la même année qu'elle est semée, sans que la racine en reçoive aucune altération. Dès la fin de juin elle commence à faire son monrant, & elle se trouve mûre en juillet. On ne ramasse aucune graine la première année; on se contente seulement de couper toutes les tiges à fleurs de terre, & de les mouiller amplement pour les faire reverdir. Au printemps suivant elle pousse de nouvelles tiges, plus forres que celles de la première année; la graine qu'elles fournissent mûrir aussi plurôt, & se trouve bonne à recueillir au commencement de juillet: cette graine se conserve deux ans.

Dans les endroits voisins des bois où on est accablé d'oiseaux, il est très-difficile de garantir la graine dans cette saison, à moins que ce ne soit par des épouventails, ou qu'on ne fasse garder la plante. Cette plante a pour ennemi le ver du hanneton qui coupe sa racine: dès qu'on apperçoit quelques pieds dont la feuille se fane, il faut le chercher promptement, sans quoi il ruineroit des rayons entiers. La taupe y fait aussi quelquefois bien des ravages; il faut la veiller & la prendre.

On cultive encore dans les jardins une autre espèce de plante qui a bien du rapport à la Scorsonère, c'est le salsifix, *Scorsonera angustifolia subcærulea.* Pin. 275. & dont nous avons parlé à son article. Le salsifix demande la même culture que la Scorsonère. M. Gouan, dans son *Hortus Monspeliensis*, rapporte que ces deux plantes croissent naturellement aux environs de Montpellier.

Outre

Outre ces deux espèces qu'on cultive, on en trouve de deux autres qui viennent spontanément en France ; l'une se nomme *Scorsonera laciniatis foliis*. Tour. 477. & l'autre *Scorsonera angustifolia prima*. Tour. 476. La Scorsonère est d'un grand usage dans les alimens & la médecine. Il faut la choisir tendre, charnue, succulente, d'un goût doux & agréable : on en mange ordinairement depuis la Toussaint jusqu'à Pâques. On ordonne la tisane de Scorsonère dans toutes les maladies où on soupçonne de la malignité.

Cette plante passe pour cordiale & sudorifique ; on fait avec ses feuilles & ses fleurs une eau distillée qui n'a pas grande vertu. Fuller & Cartheuser rejettent cette racine de la classe des médicamens ; ils la croient incapable de produire aucun effet : cependant Boerrhave recommande beaucoup le suc de cette racine, pris pendant quelque temps à la quantité de trois onces le matin à jeun, par des personnes qui craignent d'être empoisonnées ; il vante aussi cette racine pour les maladies hypocondriaques, & pour les obstructions ; mais il veut qu'on se contente de la piler crue, en versant dessus une décoction d'orge. Simon Pauli assure la même chose. On ordonne actuellement de l'eau dans laquelle on a fait bouillir de la racine de Scorsonère pour boisson ordinaire à la plupart des nourrices, auxquelles il est nécessaire de purifier le sang. On prescrit aussi cette boisson dans les petites véroles.

SCROPHULAIRE.

LA SCROPHULAIRE, la grande Scrophulaire, est une plante dont la racine est noueuse, serpenteuse, grosse ; ses tiges sont de la hauteur de deux pieds, fortes, quarrées, creuses, divisées en rameaux aîlés ; ses feuilles sont opposées, cordiformes, renversées à

leur base, pointues, lancéolées; ses fleurs ont au sommet des rameaux en forme de grappes; elles sont monopétales, irrégulières, tubulées, dont le lymbe est divisé en cinq parties; les découpures d'enhaut sont grandes & droites, les deux latérales larges, l'inférieure recourbée; ces fleurs imitent en quelque sorte deux lèvres: son fruit est une capsule arrondie, terminée en pointe, à deux loges, s'ouvrant en deux battans; ses semences sont petites & brunes. Cette plante se nomme *Scrophularia nodosa fœtida*. Pin. *Scrophularia nodosa*. Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les endroits ombrageux & humides.

La Bétoine d'eau est une autre espèce de Scrophulaire : elle est connue sous le nom de Scrophulaire aquatique ou d'herbe du siége. *Scrophularia aquatica major*. Pin. *Scrophularia aquatica*. Linn. Cette espèce est bis-annuelle & croît dans les lieux aquatiques.

On trouve sur la Scrophulaire quatre espèces d'insectes: le premier insecte est le charanson à losange de la Scrophulaire. *Curculio subglobosus niger, punctis duobus atris suturæ longitudinalis coleoptrorum, thorace ex albido*. Geoff. *t*. I. 296. Cet insecte a trois lignes de longueur sur une ligne & demi de largeur; la forme de son corps est arrondie; sa trompe est noire & luisante, assez fine & plus longue que le corcelet : lorsqu'il sent qu'on le veut prendre, il la retire sous lui, ainsi que ses pattes, & il contrefait le mort. Son corcelet plus étroit que ses étuis, est couvert de petits poils d'un blanc jaunâtre : les étuis sont d'un brun noirâtre, chargés de cinq stries, entre lesquelles sont des lignes noires, élevées, entrecoupées de points blancs, formées par des petits poils, ce qui rend l'animal assez joli; mais ce qu'il a de particulier, & qui constitue son caractère spécifique, c'est une tache noire assez considérable au milieu du dos, sur la suture même des étuis, moitié sur l'un & moitié sur l'autre, dont la figure imite une losange, & qui est formée par l'écar-

tement que souffrent en cet endroit les stries les plus proches de la suture. Derrière cette tache noire se trouve une tache blanche assez marquée, & une autre pareillement blanche à quelque distance, plus près de l'extrémité des étuis. Les pattes sont noires, & les tarses de couleur fauve.

Le second insecte est le charanson gris de la Scrophulaire. *Curculio subglobosus, cinereus, punctis duobus nigris suturæ longitudinalis coleoptrorum.* Geoff. *t.* 2. 298. Ce charanson approche infiniment de celui dont nous venons de donner la description ; il en diffère cependant par sa couleur qui est grise. Sur le haut & sur le bas de la suture des étuis, sont deux taches noires, qui ne sont point accompagnées de taches blanches, comme dans l'insecte ci-dessus. Le fond de la couleur des étuis est gris avec des stries élevées, qui sont ornées & variées de points blancs & bruns.

Le troisième insecte est la striée brune du *verbascum*, dont nous avons donné la description à l'article du Bouillon blanc, *voyez cet art.*

Le quatrième insecte est la mouche à scie de la Scrophulaire. *Tenthredo nigra, segmentorum abdominalium marginibus excepto secundo & tertio flavis.* Linn. *Faun. suec. n.*° 935. Le noir est la couleur qui domine dans cette mouche à scie ; mais sur la tête la lèvre supérieure est jaune, & il y a une petite raie de même couleur sous les yeux. Les antennes sont de couleur fauve. Le corcelet a, vers sa base, deux raies pareillement jaunes, qui vont se terminer aux aîles ; de plus il y a à la même base une tache jaune de chaque côté, & une autre plus bas, sous l'insertion de l'aîle : enfin en-dessous, il y en a une troisième de même couleur, à l'endroit d'où les pattes postérieures prennent naissance. Le corcelet se termine par deux petites taches jaunes l'une au-dessus de l'autre. Le bord de tous les anneaux du ventre est jaune, à l'exception du second & du troisième anneau, ensorte qu'il y a une grande

distance noire entre la première bande jaune & les autres. Quelquefois cependant ces deux anneaux ont un peu de jaune à leur bord, au moins sur les côtés; les jambes & les pieds sont fauves : les aîles sont presque de même couleur, sur-tout au bord extérieur, dont le point marginal est de couleur de rouille. Cet insecte ressemble beaucoup à une guêpe, & on s'y trompe presque toujours au premier coup d'œil. La larve qui le produit est une fausse chenille à vingt-deux pattes, savoir six écailleuses, & seize membraneuses; elle est grosse; sa tête est noire, & le reste de son corps est blanc, mais parsemé de points noirs; elle vient abondamment sur la Scrophulaire, qu'elle ronge & dépouille de ses feuilles. Lorsqu'elle est parvenue à sa grosseur, elle s'enfonce en terre au pied de la plante, & elle reste ainsi en coque sous terre pendant tout l'hiver, jusques vers le mois de juin de l'année suivante.

Toutes les parties de la grande Scrophulaire, racine, feuilles & semences, sont d'usage en médecine, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. La racine de cette plante pulvérisée & prise à la dose d'un gros le matin à jeun, mêlée avec quelque conserve convenable, ou un verre de l'infusion à froid de cette même racine dans du vin, fait très-bien, dit-on, aux personnes attaquées d'hémorrhoïdes internes douloureuses. Tragus dit que la semence de cette plante écrasée & prise à la dose d'un gros dans du vin, est vermifuge. L'eau où les racines de la plante ont macéré pendant la nuit, est également bonne pour les maladies ci-dessus, si on la boit en tisane.

Quant à l'extérieur on applique en cataplasme, sur les écrouelles fermées, les feuilles récentes de grande Scrophulaire, après les avoir broyées; il faut renouveller ce cataplasme tous les jours : on emploie aussi extérieurement le suc de cette plante pour mondifier les ulcères les plus fétides, & même ceux qui sont carcinomateux; d'autres préparent un onguent avec les

racines contre les tumeurs ſcrophuleuſes, les hémorrhoïdes & la galle; on ſaupoudre auſſi les parties affligées avec la poudre de ces mêmes racines: quand on preſcrit cette plante aux animaux, c'eſt à la doſe d'une once. La Scrophulaire aquatique eſt auſſi bonne que la grande Scrophulaire, pour les écrouelles & les hémorrhoïdes; on s'en ſert tant intérieurement qu'extérieurement. M. Chomel dit qu'au ſiège de la Rochelle, qui dura longtemps, on n'employoit à la fin pour toute ſorte de bleſſures que cette plante préparée de différentes façons; & en effet elle a une vertu vulnéraire & conſolidante. Le docteur Toehnerus, dans les éphémérides d'Allemagne, en fait un grand éloge. M. Marchand, de l'Académie royale des Sciences, aſſure dans un mémoire inſéré parmi ceux de cette académie, que les feuilles de la Scrophulaire aquatique, ſeules, corrigent le mauvais goût du ſéné, ſi on en mêle dans l'infuſion en parties égales. Tragus recommande pour arrêter les fluxions des yeux, un cataplaſme fait avec les feuilles de cette plante broyées & mêlées avec le miel, & appliqué ſur le front.

SEIGLE.

LE SEIGLE eſt une plante dont la racine eſt horiſontale & fibreuſe; ſes tiges s'élèvent quelquefois à la hauteur de ſept ou huit pieds, moins fortes, mais ſemblables à celles du froment; ſes feuilles ſont pareillement ſemblables à celles de ladite plante: ſes fleurs ſont au ſommet, diſpoſées en épis plus allongés & très-barbus, accompagnées de deux feuilles florales; elles ſont ſans pétales & à étamines, compoſées chacune de trois étamines & d'une bâle ou enveloppe compoſée de deux folioles oppoſées, en forme de carêne renfermant deux fleurs: ſous l'enveloppe on trouve deux autres valvules

qu'on peut considérer comme une espèce de corolle; l'intérieure plane, lancéolée; l'extérieure roide, renflée, aiguë, cilicée à ses bords inférieurs, terminée par une longue barbe. Dans chaque espèce de corolle on trouve une semence oblongue, cylindrique, un peu pointue, & qui se détache facilement. Cette plante se nomme *Secale hybernum vel majus*. Pin. *Secale cereale, hybernum*. Linn. On distingue deux espèces de Seigle, le Seigle d'hiver & le Seigle d'été; le premier est appellé grand Seigle, le second petit Seigle; ce ne sont que des variétés. On nomme bled méteil, le Seigle mêlé & cultivé avec le froment. L'origine du Seigle est inconnue; on le cultive dans les terres qui ne sauroient produire le bled.

On a toujours regardé le Seigle comme le grain le plus propre à faire du pain après le froment: on ne l'emploie seul aujourd'hui que dans le temps de disette, parcequ'il a un goût désagréable pour ceux qui n'y sont pas accoutumés, qu'il relâche trop, qu'il donne des coliques, & que le pain en est noir & lourd. On se contente d'en mêler un peu avec le froment; il empêche pour lors que le pain ne se desséche; ainsi mêlé, il perd son goût désagréable, & tend le pain savoureux.

Le Seigle vient très-bien dans les terreins les moins fertiles, dans les sols graveleux & sabloneux, qui ne paroissent pas souvent mériter même l'attention d'un cultivateur.

Le Seigle commun ou d'hiver, exige autant de labours que le fromenr, & se séme dès la fin d'août ou au commencement de septembre. Sa culture est la même. Le petit Seigle demande d'être semé dans le printemps à-peu-près dans le même temps que l'avoine. Ce grain pousse beaucoup en paille si la saison est humide, & il est ordinairement plus léger que l'autre. Il peut être d'une grande ressource dans les endroits ou le froment & les autres productions d'automne ont manqué.

La méthode qu'on a dans certains cantons de semer du froment avec du Seigle est très-défectueuse ; tous les cultivateurs un peu versés dans l'art du labourage en conviennent, puisque le Seigle acquiert beaucoup plutôt que le froment sa maturité, & que cependant on est obligé de le laisser jusqu'à ce qu'on puisse les couper ensemble. Il résulte de cette gêne que le Seigle s'égraine, & que l'on en perd une bonne partie ; par conséquent il est plus prudent de semer le froment & le Seigle chacun à part.

Le Seigle se bat aussi-tôt qu'il est engrangé, sans quoi sa bâle se resserre en séchant, & ne laisse sortir le grain qu'avec beaucoup de peine ; par la même raison on le vanne aussi en même temps ; & pendant qu'on le vanne, d'autres nettoient les gerbes, leur ôtant le plus qu'il est possible les mauvaises herbes ; ce qu'on fait en tenant une bonne poignée de cette paille par la tête, tandis qu'un autre tire par en bas ce qui s'y trouve, & qui y est descendu en partie par le secouement de cette poignée : on appelle cette opération en quelques provinces *égluier* ; elle n'est nécessaire que dans le cas où le Seigle n'est ni assez sec ni assez mûr.

Le Seigle est exempt de devenir ou charbonné ou carié ; mais il est fort sujet à une maladie qu'on nomme ergot : les grains ergotés sont bien plus gros que les autres ; leur superficie est noirâtre, quoique leur farine soit presque blanche, & toute leur substance intérieure presqu'aussi solide que celle des bons grains : cette farine occasionne cependant de fâcheuses maladies, lorsqu'on en fait du pain peu après la moisson : on prétend que l'ergot est particulièrement commun dans les terres humides & froides, & dans les années pluvieuses, & que certain Seigle qu'on séme en mars, y est plus sujet que celui qu'on séme en automne. Lorsque le grain de Seigle est attaqué de l'ergot, il ressemble à l'ergot d'un coq. Les oiseaux & le gibier font moins de tort au Seigle qu'au froment.

La paille de Seigle sert à lier les gerbes de froment; cette paille s'emploie aussi pour plier la vigne à cause de sa souplesse ; elle est cependant moins bonne que celle du froment pour affourrer le bétail.

On séme quelquefois du Seigle, soit pour y mettre les chevaux au verd, soit pour le donner en herbe aux bœufs & aux vaches ; on le fauche en avril aussi-tôt que les épis commencent à se montrer : il repousse dans la même année, & pour peu qu'elle soit humide, on peut le faucher trois fois dans cette première année, & deux fois dans la suivante. Le Seigle semé de bonne heure en automne, est encore avantageux pour nourrir les agneaux primes & les brebis.

Il y a des gens qui font rôtir le Seigle comme on fait le café, & qui s'en servent de la même manière, après l'avoir réduit en poudre ; cette boisson les échauffe moins ; mais elle n'a ni les qualités ni l'agrément du café.

Le son de Seigle passe pour émollient; sa décoction, à laquelle on ajoute un peu de sucre, est propre pour adoucir les âcretés de la poitrine ; mais on s'en sert plus communément dans les lavemens. On emploie à l'extérieur la farine de Seigle ; elle est mise au nombre des quatre farines résolutives ; elle a à-peu-près les mêmes vertus que celle de l'orge : le cataplasme de farine de Seigle avec le miel & un jaune d'œuf, passe pour adoucissant, résolutif, & avance la suppuration des tumeurs : il est très-bon appliqué sur les mammelles pour le lait grumelé. Un excellent remède pour calmer la douleur de tête & le délire, est d'enfermer dans un linge de la farine de Seigle, qu'on mêle avec partie égale de farine de froment, & de l'appliquer sur le front; on y ajoute aussi les sommités de l'absynthe ; le même remède guérit l'érésipèle. Simon Pauli prétend que l'eau distillée de Seigle est bonne contre la surdité, & la croute de pain de Seigle rôtie est propre pour nettoyer les dents.

SENEÇON.

Le SENEÇON est une plante dont la racine est petite, fibreuse, blanchâtre; sa tige est herbacée, fistuleuse, rameuse, de quelques pouces de haut; ses feuilles sont alternes, amplexicaules, aîlées, sinuées, épaisses; ses fleurs sont rassemblées au sommet des branches, ou sont éparses; elles sont composées, flosculeuses, ayant des fleurons hermaphrodites dans le disque, & des femelles à la circonférence; les hermaphrodites sont infundibuliformes, divisés en cinq, rassemblés dans un calice conique, tronqué, dont les écailles sont nombreuses en forme d'alène; les supérieures parallèles, contiguës; les inférieures courtes & tuilées. Ses semences sont ovales, couronnées d'une longue aigrette simple, placées sur un réceptacle nud & plane. Cette plante se nomme *Senecio minor vulgaris*. Pin. *Senecio vulgaris*, Linn. Elle est annuelle; elle croît par toute l'Europe, sur-tout dans les jardins.

On attribue au Seneçon une qualité émolliente, adoucissante & résolutive; on s'en sert à l'intérieur & à l'extérieur. Le suc de cette plante, donné à la dose de deux onces, est vermifuge. Les maréchaux d'Angleterre guérissent avec ce suc les chevaux qui ont des vers; plusieurs médecins assurent que ce suc mêlé avec la bière, ou sa décoction mêlée avec le miel & les raisins de Corinthe, fait vomir, & que ce remède est utile dans la jaunisse, les intempéries du foie, les fleurs blanches, & même dans le vomissement & le crachement de sang; l'eau distillée de Seneçon fait, à ce qu'on dit, passer les fleurs blanches. Boerrhave prescrivoit en gargarisme, contre les inflammations du gosier, le suc de Seneçon mêlé avec l'oxicrat: on l'emploie plus communément dans les lavemens émolliens.

On fait ufage extérieurement du Seneçon dans les cataplafmes qu'on ordonne pour avancer la fuppuration des tumeurs, pour la goutte, les hémorrhoïdes, pour diffiper le lait grumelé dans les mammelles; on fait bouillir cette plante dans du lait, ou bien on la fait frire avec du beurre frais, & on l'applique en cataplafme.

SERPOLET.

LE SERPOLET eft une plante dont la racine eft rameufe, fibreufe & déliée; fes tiges font nombreufes, petites, quarrées, dures, ligneufes & rougeâtres; les unes ont un demi-pied; les autres font rampantes : fes feuilles font oppofées, planes, obtufes, garnies de cils à leur bafe, prefqu'ovales; fes fleurs ont aux fommités des tiges, difpofées en maniére de tête; fes fleurs & fes femences font femblables à celles du thym. Cette plante fe nomme *Serpillum vulgare majus, flore purpureo.* Pin. *Thymus ferpillum.* Linn. Elle eft pérennelle, & croît dans les collines & les champs : il y en a une variété à petites feuilles : *Serpillum vulgare minus.* Pin.

On trouve en Provence fur les bords des chemins de S. Canadet, un Serpolet à odeur de citron. *Serpillum foliis citri odore.* Pin. 220. On cultive cette efpèce dans les jardins.

On voit en Provence & dans le Languedoc, notamment aux environs de Narbonne, deux autres efpèces de Serpolet, dont l'une fe nomme *Serpillum anguftifolium glabrum.* Pin. & l'autre *Serpillum longifolium hifpidum.* J. B. 3.

Le Serpolet eft âcre, amer, ftiptique & odorant : on lui attribue une vertu céphalique, ftomachale, antihyftérique & apéritive; il eft auffi emménagogue, & convient dans les obftructions de la matrice. Paracelfe,

Hartman & Mynsicht recommandent l'eau de Serpolet pour la guérison des cathares ou fluxions ; on vante beaucoup son infusion théiforme dans les vieux rhumes : plusieurs médecins conseillent la conserve de Serpolet pour l'épilepsie : d'autres préfèrent son huile essentielle & son eau distillée des fleurs pour la même maladie. Tournefort assure qu'un gros de la poudre de serpolet est diurétique : Rai rapporte que l'esprit de Serpolet est merveilleux pour faire recouvrer la parole aux apoplectiques ; le Serpolet a généralement toutes les vertus du thym.

SESELI DE MONTAGNES.

Le SESELI DE MONTAGNES est une plante dont la racine est fusiforme; sa tige est herbacée ; ses feuilles sont alternes ; elles sont semblables à celles de la ciguë, amplexicaules, deux fois aîlées, dont les folioles sont découpées, entières, se confondant les unes dans les autres ; ses fleurs sont rosacées, en ombelle, ayant cinq pétales égaux, recourbés au sommet, pliés en carène ; l'ombelle universelle est découpée en sept folioles, la partielle en quatre parties au plus ; l'ombelle générale est composée de plusieurs rayons, ainsi que la partielle ; son fruit est oblong, anguleux, sillonné, divisé en deux semences oblongues, glabres, planes d'un côté, marquées de l'autre de cinq stries saillantes. Cette plante se nomme *Ligusticum cicutæ folio glabrum.* Tourn. *Ligusticum austriacum.* Linn. Elle est pérennelle ; elle se trouve sur les Alpes & sur les montagnes les plus élevées ; c'est proprement dit une espèce de Livesche, dont elle a toutes les propriétés. *Voyez art. Livesche.*

SHERARD.

La SHERARD est une espèce d'Aparine ou de Gratteron. *Voyez* pour les caractères de la fleur de cette plante *art. Gratteron.* Le dessus & le bord des feuilles de cette espèce ont, suivant M. Guettard, des filets tournés vers le haut, de même que la nervure du milieu du dessous ; ceux-ci forment deux rangs vers le bas de la nervure, ils sont longs; sur les côtes des tiges & des pédicules il y en a de plus petits, crochus, tournés vers le bas; les découpures des calices qui sont plus longues que dans les autres genres, sont armées de petites pointes dirigées vers le haut. Cette plante se nomme *Sherardia*. Dill. Gen. 96. *Aparine supina, pumila flore cœruleo.* Tourn. M. Guettard en a trouvé aux environs d'Estampes.

SISON.

Le SISON, l'Amome, est une plante dont la racine est fusiforme, simple, blanche & dure ; ses tiges sont hautes de deux pieds, striées, moelleuses, rameuses : ses feuilles sont alternes, amplexicaules, aîlées, dont les folioles sont simples & découpées à leurs bords ; ses fleurs sont rosacées, en ombelle ; elles ont cinq pétales lancéolés, recourbés ; leur ombelle générale est composée d'environ six rayons inégaux, la partielle de dix ; l'enveloppe générale & la partielle de quatre folioles. Son fruit est ovoïde, cannelé, composé de deux semences ovales, convexes & cannelées d'un côté, applaties de l'autre. Cette plante se nomme *Sium aromaticum : Sison officinarum.* Tourn. *Sison amomum.*

Linn. Elle croît aux lieux humides, le long des haies & des fossés. On la cultive aussi dans les jardins; elle fleurit en été, & ses graines mûrissent en juillet & août: elle se multiplie aisément & vient par tout; nous tirons néanmoins sa semence du levant.

La semence du Sison est une des quatre semences mineures; elle est carminative, propre à diviser & à dissoudre les matières visqueuses & gluantes: elle convient dans la colique venteuse. On prescrit son eau distillée dans les potions carminatives; on peut faire avec cette semence de l'excellent ratafiat.

SMILAX.

Le SMILAX, le Liseron rude, le Liseron piquant ou épineux, est une petite plante dont la racine est longue, serpentante, grosse environ comme le petit doigt, noueuse ou articulée, dure, blanchâtre, garnie de fibres, vivace. Elle pousse plusieurs tiges longues, dures, cannelées, sarmenteuses, rameuses, pliantes, garnies d'épines & de mains ou vrilles, par le moyen desquelles elles s'attachent & s'entortillent autour des arbrisseaux voisins. Ses feuilles se terminent en pointe comme un fer de lance; elles sont posées alternativement sur les branches, & armées d'épines tant sur les bords que sur le dos, semées assez souvent de taches blanches. Ses fleurs naissent par grappes aux sommités des rameaux, & sont mâles ou femelles sur le même pied. Les fleurs mâles sont composées d'un calice d'une pièce, ou, si l'on veut, d'un pétale divisé en six découpures longues & étroites. On trouve dans l'intérieur six étamines terminées par des sommets oblongs. Les fleurs femelles diffèrent des mâles en ce qu'on trouve dans la fleur, en place d'étamines, un pistile qui est formé par un embryon ovale & par trois stiles courts, terminés

par des ſtigmates oblongs, velus & recourbés. L'embryon devient une baie ſucculente, qui contient ordinairement deux ſemences rondes, dont il y a preſque toujours une qui avorte; alors la ſemence qui reſte unique eſt ronde; mais lorſqu'il y en a deux, elles ſont applaties d'un côté.

Cette plante ſe nomme chez les Botaniſtes *Smilax aſpera*. Off. *Smilax aſpera fructu rubente*. Pin. 269. Tourn. 654. *Smilax caule aculeato angulato, foliis dentato aculeatis cordatis novem nervis*. Linn. *Sp. plant*. 1458. Elle croît aux lieux rudes, incultes, le long des haies, aux bords des chemins, ſur les montagnes & dans les vallées en Provence & en Languedoc.

Le Smilax s'accommode de toute ſorte de terreins; il ſe multiplie aiſément par des drageons enracinés qui ſe trouvent auprès des gros pieds : on le cultive en quelques jardins de la France : il fleurit au printemps, & ſon fruit mûrit en juillet & août.

Toutes les parties de la plante ſont en uſage en médecine, mais principalement ſes racines; ces dernières ſont ſudorifiques & deſſicatives: elles diviſent & atténuent les humeurs viſqueuſes & tenaces, & conviennent dans la goutte, les fluxions, la paralyſie, les maladies chroniques & invétérées, qui viennent d'humeurs épaiſſes & gluantes. Elles ſont utiles encore pour les dartres vives & pour toutes les maladies de la peau. On peut les ſubſtituer dans les maladies vénériennes à la ſalſepareille; Fallope s'en eſt ſervi avec ſuccès pour guérir les vérolés. La doſe de la racine eſt en ſubſtance depuis un demi-gros juſqu'à deux gros, & en décoction juſqu'à une demi-once : on peut l'employer hardiment dans les tiſanes ſudorifiques; mais il faut l'interdire dans les fièvres & les maladies aiguës.

Si on en croit le docteur Lanzoni, le meilleur remède contre la goutte eſt d'envelopper les pieds juſqu'au milieu de la jambe, de feuilles de Smilax, ayant ſoin de les renouveller chaque jour.

Le Smilax n'eſt pas de grande utilité pour la décoration des jardins ; on peut néanmoins en mettre quelques pieds dans les boſquets d'automne. Il convient dans les remiſes, où il fera des buiſſons très touffus qui ſerviront d'aſyle au gibier ; d'ailleurs ſes ſemences y attirent des oiſeaux. Aux environs de Montpellier on en fait des haies, qui ne ſont nullement propres à défendre les héritages.

SOLANUM.

LE SOLANUM eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpèces ; les principales ſont la Belladona, la Morelle & la Douce-amère : nous en avons parlé dans autant d'articles ; il eſt par conſéquent inutile de nous étendre ici ſur leurs deſcriptions ; *voyez ces articles*. Nous donnerons ſeulement dans celui-ci quelques obſervations ſur les vertus de ces plantes, que nous avons extraites d'un petit traité que nous ont donné MM. Bromfeild ſur les différens Solanums. Les anciens, diſent MM. Bromfeild, ont fait mention d'une eſpèce particulière de Solanum, dont les effets ſont l'ivreſſe, la folie & la mort. Faber & pluſieurs autres ſuppoſent qu'ils ont voulu parler du *Solanum lethale* ou *Belladona ;* mais il a été démontré que ce n'étoit pas cette plante qu'ils ont décrit ; bien plus, elle ne paroît pas leur avoir été connue. Les auteurs qui ont écrit ſur la morelle n'ont fait que répéter ce qu'en a dit Dioſcoride. Ils la regardent comme rafraîchiſſante & anodine, & la recommandent extérieurement en pluſieurs cas, & ſpécialement dans les inflammations, où ils croient qu'on peut s'en ſervir avec ſureté : il eſt ſurprenant à l'occaſion de cette plante, que les anciens aient penſé qu'on pouvoit en uſer comme d'aliment. Dioſcoride en parle ſur ce ton, & prétend qu'elle ne fait aucun mal ; mais

l'expérience, continuent MM. Bromfeild, nous a fait voir qu'on ne doit pas les en croire à ce sujet. On en a fait usage en Angleterre, par méprise dans les commencemens, pour les cancers, & ses effets ont été très-marqués, même à la dose d'un demi-grain. A l'égard du *Solanum scandens* ou de la Douce-amère, on en a toujours parlé comme d'une plante dont on n'a rien à craindre, ou plutôt dont les effets sont salutaires. Sebfzius la dit émolliente & résolutive; l'expérience a confirmé depuis peu ces vérités. On la regarde aussi comme un puissant diurétique, qui fait très-bien dans les hydropisies; on se sert pour lors de sa partie ligneuse en infusion. Tragus rapporte qu'employée sous cette forme, elle pousse les urines & lâche le ventre, & il la vante dans la jaunisse. Prevotius en fait mention comme d'un remède cathartique, & Parkinson confirme cette vertu par sa propre expérience.

Malgré ces excellentes propriétés, la Douce-amère étoit négligée depuis quelque temps; mais elle vient d'être mise de nouveau en usage sous les puissans auspices de Linneus.

Nous ne devons nous attendre à aucune connoissance des vertus du Belladona de la part des anciens auteurs; elle ne leur étoit pas connue; les premiers qui en ont parlé ont dit qu'elle étoit venéneuse. Des enfans qui avoient mangé de ses baies sont morts, des adultes sont devenus fous, & ne se sont rétablis qu'avec beaucoup de difficulté.

Il y a eu des praticiens entreprenans qui ont poussé fort loin leurs expériences pour découvrir ses propriétés médicinales: ils ont commencé par faire usage de son eau distillée; ils en ont fixé la dose à trois cuillerées, & ils ont dit qu'en la donnant à cette quantité, elle étoit excellente contre les inflammations des viscères, & qu'il n'en résultoit aucun inconvénient; ensuite ils l'ont employée extérieurement dans les inflammations, les skirres & les cancers. Matthiole est le premier qui

a

a parlé de l'usage de cette plante. Ray dans son histoire des plantes, fait mention de son usage extérieur dans les maladies cancereuses ; mais il attribue la première connoissance de cette propriété singulière à M. Percival Willugby.

Depuis cet auteur personne n'a rien dit à ce sujet, jusqu'à M. Lambergen, qui dans une thèse a parlé des vertus de ce Solanum donné intérieurement dans cette terrible maladie, & y a rapporté les circonstances d'une cure qu'il a obtenue par son moyen ; ce qui a donné occasion d'en faire usage en Angleterre : nous allons rapporter les différentes observations qui y ont été faites sur le Solanum.

Première observation. Elisabeth West avoit depuis quelque temps un ulcère sordide à l'une des jambes près la malléole, & un gonflement dans les glandes du col. Ces indispositions la firent recevoir à l'hôpital S. Georges. Le 15 du mois de juin 1761, elle prit un grain de *Solanum des Jardins* ou de Morelle, en infusion, en se mettant au lit ; elle continua la même chose les trois jours suivans : ce remède lui causa chaque fois beaucoup de douleurs à la jambe malade, augmenta la transpiration, & poussa les urines en plus grande quantité qu'à l'ordinaire ; il lui lâcha aussi le ventre, & lui donna de temps en temps des envies de vomir. Depuis le dix-huit juin jusqu'au trois du mois d'août suivant, elle prit la même dose de *Solanum* marin & soir. Pendant ce temps ses douleurs devinrent un peu moins vives, & le pus que son ulcère rendoit, prit une meilleure qualité ; mais ce calme ne fut pas de longue durée, & il lui survint bientôt après des nausées, des maux de tête, des éblouissemens, de la chaleur & des rougeurs à la peau, & son ulcère commença à s'étendre ; c'est pourquoi on jugea à propos de lui en faire discontinuer l'usage : on lui prescrivit, à la place, des remèdes rafraîchissans jusqu'à ce que l'inflammation fût dissipée, & que l'ulcère fût en meilleur état. Le

feize du mois d'août elle commença à prendre matin & soir une infusion de *Solanum lethale*, autrement *Belladona*, à la même dose que ci-devant ; elle continua jusqu'au douze septembre sans éprouver aucun changement avantageux dans son état ; au contraire sa santé se trouva fort altérée. Il lui survint de la fièvre ; elle se plaignit de tournoiemens de tête, & sa vue diminua au point qu'elle ne pouvoit distinguer une lettre de l'autre, ni travailler de l'aiguille, quoiqu'avant elle lût & travaillât parfaitement bien. On jugea que l'épreuve du Solanum dans ce cas étoit suffisante, & l'on administra à la malade des remèdes, au moyen desquels l'ulcère & l'engorgement des glandes diminuèrent.

Seconde observation. Elisabeth Handel, âgée de 55 ans, vint à l'hôpital S. Georges au mois de janvier 1760, demander des conseils à l'occasion d'une éruption scorbutique dont son visage étoit affecté, accompagnée d'un gonflement considérable à la lèvre supérieure ; elle avoit cessé d'être réglée à l'âge de 18 ans. Comme elle étoit d'un tempérament robuste, elle négligea pour lors de se faire saigner & de prendre les précautions ordinaires. Elle conserva néanmoins sa bonne santé pendant plus d'un an ; mais l'année suivante elle eut des maux de tête assez violens pour lui occasionner du délire. Environ deux ans après la perte de ses régles, elle fut attaquée de fortes douleurs de tête, à l'estomac, au dos, & aux extrémités ; de bâillemens, de frissons, & des autres symptomes qui précédent ordinairement les fièvres éruptives. Ils continuèrent avec violence pendant quatre ou cinq jours, au bout desquels elle se plaignit d'une grande chaleur au côté droit du visage. Il s'éleva bientôt une pustule enflammée & fort large au-dessous de l'œil de ce côté : la fièvre, la chaleur des joues & la pustule se dissipèrent en peu de jours. Mais ces accidens revinrent pendant sept mois de suite avec des périodes réglés ; ils duroient

pendant quelques jours & se dissipoient ensuite au moyen des évacuations convenables. Depuis environ cinq ans l'éruption s'étoit répandue sur tout le visage ; cependant elle occupoit particulièrement la lèvre supérieure. On lui conseilla l'usage de plusieurs remèdes, tels que les mercuriaux, les antimoniaux, les altérans de toute espèce, & enfin l'eau de la mer. Deux ans avant on lui avoit fait un seton à la nuque, & c'étoit la seule chose dont elle eut reçu du soulagement ; mais comme il se sécha, on fut obligé de lui substituer un cautère au bras, qui n'eut pas à beaucoup près le même effet.

Le dixième juin, on lui ordonna de se faire faire un autre seton près le lieu où avoit été le premier ; la suppuration s'y établit fort bien. Le dix-sept du même mois, on lui dit de prendre deux fois par jour de l'éponge brulée avec du nitre dans de l'eau de chaux, & de se purger avec des sels cathartiques deux fois la semaine. Ce traitement fut continué jusqu'au neuf de juillet, & la malade se trouva beaucoup mieux, puisque la chaleur & la rougeur du visage, ainsi que le gonflement de la lèvre, étoient considérablement diminués. Mais ayant été reçue à l'hôpital, & le Solanum étant dans la plus grande réputation, on laissa tout de côté, & on lui donna un grain des feuilles de cette plante en infusion, matin & soir. Comme ce remède lui causoit du délire, des tournoiemens de tête & de l'obscurcissement dans la vue, on lui en fit prendre le soir seulement, ce qu'elle continua jusqu'au vingt-neuf du même mois ; il la purgeoit doucement, mais il n'augmentoit pas ses sueurs, ni ses urines. Son visage paroissoit moins enflammé & moins douloureux, mais les symptomes revenoient de temps en temps pour quatre ou cinq jours, avec la même force que par le passé ; l'infusion fut interrompue, pour essayer si la suppuration que le seton produisoit ne la soulageroit pas. L'inflammation de son visage se dissipa un peu, & sa

lèvre diminua, quoiqu'elle ne prît rien pendant une semaine, & même pendant dix jours ; mais la rougeur étant revenue, la malade recommença le 13 du mois d'août à prendre un grain de la plante en infusion à l'heure du coucher, & continua sans interruption jusqu'au 7 de septembre : pour lors la dose fut augmentée jusqu'à deux grains, & la malade continua d'en prendre jusqu'au 14 d'octobre. Ce remède lui donna beaucoup de chaleur & de soif, & lui occasionna une suppression de salive. Il ne se fit aucun changement dans la secrétion des sueurs ni des urines, mais le ventre s'ouvrit plus souvent qu'à l'ordinaire. L'état de la malade étoit le même qu'avant qu'elle fit usage de l'infusion; mais on fut obligé de la discontinuer le 17 octobre, parcequ'elle fut attaquée de difficulté de respirer.

Troisième observation. Sarah Cowley, âgée de trente ans, avoit le même mal que celle dont on vient de donner l'histoire, mais à un dégré moindre. Elle essaya de prendre l'infusion de Solanum en petite quantité, & à des intervalles convenables ; mais elle lui donna des douleurs de coliques si fortes, & la purgea avec tant de violence, qu'elle fut obligée de la discontinuer après en avoit pris deux ou trois fois : ce remède lui attaquoit les yeux, & ne diminuoit en rien le mauvais état de son visage.

Quatrième observation. Sarah Edouard, âgée de trente-cinq ans, fut reçue dans l'hôpital S. Georges pour un ulcère sordide à la jambe, de la grandeur d'un petit écu. Le 18 juillet 1761, elle prit un grain de *Solanum lethale* en infusion, en se mettant au lit. En moins d'une demi-heure le vomissement & le dévoiement suivirent avec violence, & ces accidens durèrent sept ou huit heures sans interruption. Elle reprit quatre fois le même remède à deux ou trois jours d'intervalle; mais les efforts en furent aussi violens & aussi subits qu'à la première fois, & à la fin sa tête & ses yeux en furent affectés. L'ulcère devint encore plus sordide

qu'auparavant, & la malade ne fut soulagée en rien: on a essayé depuis de lui donner le Solanum mêlé avec quelques fébrifuges; mais on a été obligé de le quitter, parcequ'elle en étoit également incommodée.

Je passe sous silence les autres observations qui sont rapportées dans le traité de MM. Bromfeilds, & qui s'y trouvent en grand nombre; ces observations prouvent combien le Solanum est incertain dans ses effets, & combien peu il est possible de compter sur cette plante comme sur un remède purgatif, émétique, sudorifique ou diurétique.

Quoique les mauvais effets des différentes espèces de Solanum, disent MM. Bromfeilds, n'aient pas été de longue durée chez quelques malades, ils ont cependant été trop violens pour que nous devions risquer d'en faire de nouveaux essais. En rapprochant les faits les uns des autres, on voit qu'elles ont excité la sueur de temps en temps, que quelques malades en ont été purgés, & que d'autres ont eu des vomissemens excessifs, jusqu'au point de vomir le sang; mais il y en a peu qui aient rendu plus d'urine qu'à l'ordinaire: ces plantes ont donné des nausées à plusieurs malades, ont fait perdre l'appétit à d'autres, ou ont causé de la stupeur, des maux de tête, des étourdissemens, de la diminution dans la vue, de la difficulté d'avaler & de respirer, du gonflement au bas-ventre, de l'engourdissement dans les membres, & d'autres symptomes de paralysie. Quelques personnes ont senti des douleurs plus violentes dans leurs ulcères, ou dans les autres parties malades, après avoir pris du Solanum. Dans d'autres, les ulcères paroissoient avoir plus de disposition à s'étendre après l'usage de ce remède. Ceux-ci ont eu la fièvre; ceux-là, & c'est le plus grand nombre, ont été constipés, & ont rendu moins d'urine que de coutume, ce qui vient sans doute de chaleur & de spasme. Il paroît par le résultat des différentes observations qu'on a faites sur l'usage intérieur du *Solanum*,

que cette plante fait l'effet d'un poison, même la Morelle ou le Solanum des jardins, quoiqu'on ne l'ait donné qu'à la dose d'un grain chaque fois. MM. Bromfeilds ajoutent que l'infusion de *Solanum lethale* a même avancé la mort de plusieurs personnes par l'usage qu'elles en ont fait. On a souvent donné l'infusion de ces deux plantes sans aucun effet sensible, quoique la quantité en ait été portée, en prenant les précautions nécessaires, aussi loin que la prudence pouvoit le permettre. Plusieurs malades qui avoient d'abord fondé de grandes espérances sur ce genre de remède, se sont d'abord crus soulagés par son moyen, quoiqu'il n'eût rien changé aux évacuations ordinaires; mais le temps les a détrompés, & leurs maladies sont revenues avec toutes leurs forces. Les yeux ont souvent été affectés par l'usage des différentes espèces de Solanum; quelquefois ils ne l'ont été que légèrement; quelquefois au contraire, ils l'ont été avec tant de violence, & pendant si longtemps, qu'il y avoit tout lieu de craindre la perte de la vue. De tout ce que nous venons de dire, on doit conclure nécessairement qu'il faut rejetter les Solanums de la classe des remèdes intérieurs.

SOLDANELLE.

LA SOLDANELLE, le Chou marin, le Chou de mer, est une plante dont la racine est menue & fibreuse; elle pousse plusieurs tiges grêles, pliantes, sarmenteuses, rougeâtres & rampantes sur terre. Ses feuilles sont presque rondes, lisses, luisantes, semblables à celles de la petite chélidoine, mais plus épaisses, remplies d'un suc laiteux, portées sur de longs pédicules. Ses fleurs sont des cloches à bords renversés, comme dans les autres espèces de Liseron, dont elle fait une

espèce, ainsi que nous l'avons dit à l'atticle de Liseron, assez gtandes, de couleut purpurine. Quand ces fleurs sont passées, il leur succède des fruits presque tonds, membraneux, qui renferment des semences anguleuses & noires pout l'ordinaite.

Cette plante se nomme *Soldanella maritima minor.* Pin. 295. *Convolvulus foliis reniformibus.* Linn. *Hort. Cliff.* 67. 6. On en trouve fréquemment sur les rivages sabloneux de la mer, aux environs de Montpellier, dans le Languedoc & la Provence; elle fleurit en été: on nous envoie cette plante séchée toute entrière avec sa racine; il faut la choisit récente, entière, & la moins brisée qu'il se pourra. Elle a un goût âcre, amet & un peu salé. On la met au rang des purgatifs hydragogues, & on la prescrit avec succès dans l'hydropisie, la paralysie & les rhumatismes.

On conseille la poudre de cette plante séche depuis un demi-gros jusqu'à un gros, même quelquefois jusqu'à deux dans du bouillon; quand on prescrit le suc, c'est à la dose d'une demi-once, & l'extrait à celle d'un gros ou d'un gros & demi. On recommande en Provence les bouillons faits avec un collet de mouton & une poignée & demie de feuilles de Soldanelle pour purger, en y ajoutant cependant pour correctif un peu de canelle, de peut que cette plante ne nuise à l'estomac; c'est à cette fin que Matthiole l'associoit ordinairement avec la rhubarbe: on feroit mieux de faire macérer ses feuilles dans du vinaigre avec de la crême de tarrre, ou du rartre vitriolé, & de les ajouter au bouillon. On compose aussi avec les feuilles de Soldanelle, le sucre & la canelle, une très-bonne conserve.

Duménil. chirurgien à Paris, faisoit bouillir cette plante avec le concombte sauvage & les baies de sureau, dans du vin rouge, qu'il prescrivoit tous les jours aux hydropiques à la dose de quelques verres. Obern-Dorfetus a déclamé contre cette plante, mais Rulandus le jeune a écrit en sa faveur.

SORBIER.

LE SORBIER, le Cormier, eſt un arbre d'une médiocre grandeur, dont la racine eſt ligneuſe & rameuſe; l'écorce de ſa tige eſt rude & raboteuſe; ſon bois eſt très-dur, compact, rougeâtre; ſes feuilles ſont alternes, avec des ſtipules à leur inſertion: elles ſont aîlées, avec une impaire, ayant leurs folioles oppoſées, ſeſſiles, très-entières, longues, pointues, finement dentelées par leurs bords, blanchâtres & cotonneuſes en-deſſous. Ses fleurs ſont au ſommet des tiges, diſpoſées en eſpèce de corymbe, roſacées, ayant cinq petits pétales obronds, concaves, inſérés dans un calice d'une ſeule piéce, concave, ouvert, à cinq dentelures, contenant une vingtaine d'étamines inſérées au calice. Son fruit eſt une baie molle, nommée Sorbe, ou Corme, globuleuſe, ombiliquée, renfermant trois ſemences oblongues, diſtinctes, cartilagineuſes. Cet arbre ſe nomme *Sorbus ſativa*. Pin. *Sorbus domeſtica*. Linn. On en trouve communément dans les bois du pays Meſſein, d'où on le tire pour le cultiver dans les vergers. On en voit dans les forêts de pluſieurs autres provinces du royaume, où il vient naturellement; ſes fruits, lorſqu'ils tombent d'eux-mêmes, ſe pourriſſent ſur terre: alors les pepins germent, & ils fourniſſent du jeune plant qu'on élève en pépinière; le Sorbier aime les terres ſubſtantieuſes qui ont beaucoup de fond; il craint les expoſitions brulées du ſoleil.

Les Sorbiers ſont de beaux arbres; ils croiſſent cependant fort lentement: leurs tiges ſont droites; leurs branches ſe ſoutiennent bien: leur tête forme une pyramide très-garnie de feuilles, qui ſont ſouvent d'un verd argenté; elles ont l'avantage d'être rarement endommagées par les inſectes. Le bois de Sorbier eſt le plus

dur de tous les bois que produisent nos forêts ; les menuisiers s'en servent pour monter leurs rabots & la plupart de leurs autres outils ; les dessinateurs le recherchent pour des régles ; les tonneliers en font usage pour leurs colombes, & les ébénistes le destinent à plusieurs ouvrages ; ce bois l'emporte sur tout autre pour faire des vis de pressoirs & de presses, des rouleaux pour différens métiers, des fuseaux & des aluchons pour les moulins ; on en met enfin dans les parties des machines qui sont exposées à de grands frottemens ; tout le défaut de ce bois, c'est d'être un peu sujet à se tourmenter.

On peut faire avec le suc des Sorbes infusées dans l'eau une assez bonne boisson : si on avoit assez de fruit pour pouvoir se passer d'eau, on en auroit un cidre meilleur que celui de pommes. On cueille les Sorbes en automne ; on les conserve sur la paille, & quand elles sont molles, elles sont préférables aux meilleures néfles ; avant qu'elles soient parvenues à une parfaite maturité, on les emploie en médecine pour arrêter le flux de sang & les dévoiemens ; on les fait même sécher pour les conserver pendant l'hiver, & pour s'en servir en cas de diarrhée.

SORBIER DES OISELEURS.

LE SORBIER DES OISELEURS, le Sorbier sauvage, le Cormier des chasseurs, connu à Sedan sous le nom de Branssis, à Chartres sous celui de Cochêne, à Metz sous celui d'Harlossier, à Montpellier sous celui de Sourbié, est un arbre dont les racines sont tout-à-fait horisontales, & produisent beaucoup de ramifications ; elles sont rougeâtres en quelques terreins, en d'autres presqu'aussi jaunes que celles du mûrier blanc ; en les coupant, si elles sont saines, on doit les trouver blan-

ches ou couleur de chair. Cet arbre vient fort haut; l'écorce de son tronc est généralement polie & luisante; l'épiderme des jeunes branches est très-mince & couvre une couche assez épaisse de tissu cellulaire: on remarque que la couleur de cette écorce, lorsque l'arbre est encore jeune, varie selon le terrein où il est crû; dans les terres un peu fortes elle est fort rouge; dans les terres moyennes & brunes, dans les sables grisâtres, dans les terreaux de substances végétales, elle est verte. Le bois du Sorbier sauvage est fort serré, il est même plus dur que celui du pommier. Ses boutons sont placés alternativement sur les branches à la distance d'environ deux pouces & demi; ils reposent sur une consolde fort saillante & anguleuse; ils sont oblongs & se distinguent par leurs ports des boutons des autres arbres; car au lieu d'être collés contre la branche, ils s'en écartent par leur bout qui est très-pointu, & souvent courbé en faucille; les boutons sont recouverts d'une enveloppe forr mince, de couleur rougeâtre & quelquefois bleuâtre. Cette enveloppe renferme un duvet très-fin, dans lequel repose le germe de la branche à venir. Ses feuilles sont une longue stipule, sur laquelle sont conjuguées un certain nombre de folioles, & qui est terminée par une impaire: ces folioles sont oblongues, crénelées & d'un verd un peu bleuâtre. Ses fleurs sont en ombelles & en rose; leur calice devient un calice succulent, de la grosseur d'un pois, qui prend en mûrissant une couleur d'écarlate. Ses fruits contiennent une pulpe jaune, qui entoure une enveloppe sphérique, dans laquelle sont quatre loges qui renferment chacune un pepin semblable à celui d'une poire, si ce n'est qu'il est beaucoup plus petit.

Les Botanistes nomment cet arbre: *Sorbus sylvestris, foliis domesticæ similis.* Pin. 415. *Sorbus foliis pinnatis, utrinque glabris.* Hall. hel. 350. Linn. *Spec. plant.*

Il croît naturellement dans la Lorraine, le pays

Messein & de Sedan, dans la Provence septentrionale, à Valène & à l'Esperou auprès de Montpellier, dans l'Auvergne, dans les montagnes d'Alsace, auprès d'Estampes dans le bois du château appellé le Fresne, dans la forêt de S. Léger, généralité de Paris, entre le Haras & ledit S. Léger, dans la Bourgogne & dans le mont Pila en Forez.

Cet arbre s'élève de semence, mais il ne faut pas semer la baie entière, quoique M. Duhamel dise qu'on le peut, comme celles de tout autre petit fruit charnu. Je conviens, dit M. de Tschoudy, grand bailli à Metz, qui nous a communiqué une partie de ce qui concerne cet article, qu'on peut semer entières les baies du putiet & celles qui lui ressemblent, parcequ'elles sont composées d'un noyau unique ou de deux, ou de trois semences dures & assez grosses, renfermées sous peu de chair; cette chair qui se pourrit, peut en altérant l'humidité servir à préparer la germination; mais la baie dont est question est bien différente; sous beaucoup de chair on trouve une enveloppe assez dure, & sous cette enveloppe des pepins fort petits & fort tendres: 1.° la pourriture de la chair pourrit les pepins: 2.° les baies étant grosses, il faut les enterrer assez profondément pour qu'elles soient couvertes de terre, & cette profondeur est trop considérable pour ces mêmes pepins, qui se rangent d'eux-mêmes dans la classe des semences très-fines, lesquelles M. Duhamel recommande de semer sur la superficie de la terre, & de recouvrir ensuite d'une couche très-mince de terreau bien atténué.

Voilà des raisonnemens; j'ai des faits, continue M. de Tschoudy, car j'ai semé deux ans de suite des baies de Sorbier sauvage, sans rien obtenir, & depuis ayant dégagé les pepins & les ayant semés, j'ai eu le plaisir de voir lever quantité de jeunes arbres: voici comment je dégage mes pepins.

Je laisse tremper mes baies dans de l'eau pendant une huitaine de jours, ensuite je les frotte bien dans

cette même eau, je la verse, & j'en reverse dessus à plusieurs reprises, jusqu'à ce que je me sois défait d'une partie de la pulpe ; j'étends le résidu sur des feuilles de papier que je tiens en lieu sec, & lorsqu'il est bien sec, je le vanne à la main, jusqu'à ce que je n'aie que des pepins. On peut se passer de cette dernière opération, & semer les pepins mêlés des particules de pulpe desséchée, si l'on séme sur le champ ; mais si l'on veut conserver quelque temps la semence, elle est nécessaire, car ce reste de pulpe se chargeroit de l'humidité de l'air & gâteroit les pepins. Je les séme ordinairement en automne sur la superficie d'une terre ni forte ni légère, & je la recouvre d'un demi-travers de doigt de terreau, ou de sable mêlé de terre, ou de terre mêlée de cendres. Il faut faire ce semis dans un endroit frais, car ces pepins n'étant pas enfoncés en terre, la sécheresse pourroit les tuer.

Les petits arbres qui en proviennent n'ont guères plus d'un pouce & demi de haut la première année, mais la troisième ils poussent vigoureusement, & l'on peut la quatrième les planter en pépinière à deux pieds de distance, jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être à demeure. On peut aussi se procurer de jeunes plants arrachés dans les bois ; cette méthode est plus expéditive ; mais pour cela, il faut avertir les arracheurs de n'en prendre que ceux provenus de graine & gros comme le doigt. Lorsqu'on ne plantera que ceux qu'on aura élevé en pépinière, ils réussiront bien mieux, parcequ'ils seront habitués à la terre qui les doit substanter ; il n'y aura d'autres précautions à prendre que de planter peu profondément ; car on a vu dans la description de cet arbre, que ses racines sont horisontales ; elles aiment à s'étendre dans la première couche de terre, & on en a vu de fort beaux croître sur un rocher qui n'étoit recouvert que de quatre pouces de terre formée par la nourriture des substances végétales.

Un de mes voisins, continue toujours M. de Tschoudy,

qui a planté cent de ces arbres, n'en a de reste qu'un seul qui languit, & je l'attribue plus à les avoir trop enfoncés, qu'à les avoir placés dans une terre argileuse.

Je dirai en passant que c'est un défaut général dans ce pays-ci, (pays Messein) de trop enfoncer les arbres, sur-tout dans les terres fortes. Ce préjugé a fait dépenser beaucoup à des particuliers qui ont fait faire des trous de six pieds de profondeur dans la glaise, ou dans la carrière, sans compter qu'ils ont encore perdu ou vu languir leur arbre. Quand on veut planter des Sorbiers sauvages tout venus & pris dans les forêts, il ne faut pas en recevoir qui n'aient au moins trois maîtresses racines de huit pouces de long, sans écorchure ni éclat, & quelques racines du second ordre. Souvent on nous apporte un arbre qui a un bel enpatement de racines; mais si l'on y regarde de près, on voit qu'elles sont fendues quelquefois jusqu'à leur origine; rien de plus pernicieux à cette sorte d'arbres, car sa séve n'est pas assez abondante pour recouvrir vîte ces places, & les racines se pourrissent: il m'en est mort quelques-uns que j'ai arrachés, & j'ai trouvé cette cause de mortalité; il ne faut pas non plus que ces arbres soient éclatés sur vieille souche; il faut pareillement prendre garde qu'on n'ait été obligé de couper plusieurs branches latérales d'un certain calibre, cela multiplie trop les plaies, & l'arbre emploie à les guérir ce qu'il lui auroit fallu de séve pour animer sa végétation.

Quand l'arbre sera bon, il s'agira de rafraîchir les racines; on fait combien il est important de bien faire cette opération, & comment on la doit faire; mais il faut sur-tout apporter la dernière attention pour retrancher tout-à-fait les racines de mauvaise qualité, couper les bonnes au-dessous de l'écorchure, s'il s'en trouve, & le plus net que faire se peut.

Quand cela sera fait, si vous avez une terre légère, graveleuse ou sabloneuse, ou du sable gras, il n'y a pas

plus de précaution à prendre pour cet arbre que pour tout autre : si la racine est très-bonne & très-fraîche, si les branches bien placées sont en petit nombre, on peut le planter avec ses branches ; si le contraire arrive, il faut lui couper la tête, & mettre de la poix blanche sur la partie coupée.

Si l'on a une terre moyenne, car il ne faut jamais planter cet arbre dans une terre argilleuse, il y a quelques précautions à prendre ; je fais un trou de six pieds en quarré sur un pied de profondeur ; je le remplis de terre à moitié ; je mêle une égale partie de sable avec ce qui reste de terre ; après avoir placé l'arbre, je comble de trois pouces sur la racine avec cette composition, puis je place sur cette couche de terre un lit de paille de pois, ou de feuilles, ou de fougère, après quoi je comble tout-à-fait le trou pour éviter le hâle de mars ; je mets aux pieds de l'herbe, ou de la mousse, ou de la litière : je suis sûr que ces précautions sont très-utiles dans une terre moyenne ; je ne dis pas qu'elles soient nécessaires. De cette façon les premières productions des racines trouvent une terre légère, & goûtent cependant la terre du sol jusqu'à ce qu'elles soient assez fortes pour la pénétrer. Les racines se trouvent presque à la superficie de la terre, ainsi que la nature les fait croître dans les bois ; & comme dans les bois le pied de l'arbre a toujours de la fraîcheur, & qu'à l'air le hâle pourroit mordre, je supplée par cette paille, que je mets entre deux terres pour conserver l'humidité, & par la mousse que je place au pied.

Je suis sûr que ces précautions sont très-utiles dans une terre moyenne, sans être nécessaires ; on pourra trouver d'heureux emplacemens qui y suppléeront. Par exemple, la terre d'une haie défrichée est excellente pour ces arbres ; cette couche de terre fine qu'on trouve collée aux gasons dans les paquis lui est encore très-propre. On pourra, dans des endroits semblables, planter cet arbre sans façon.

Quand après le principe établi plus haut, il sera possible de planter cet arbre avec ses branches, on aura du fruit la seconde année; si on lui coupe la tête, on en aura la quatrième, & si l'arbre fait de belles pousses, il en demeurera plus vigoureux; mais quand on a coupé la tête de ces arbres, il leur vient quelquefois une maladie qui les fait périr. Le bout de l'arbre jusqu'à sa première pousse s'enfle & produit des tubercules, sous lesqu'elles on voit le tissu cellulaire réduit en une substance gelatineuse, ensuite cette partie meurt, & la corruption gagne quelquefois jusqu'à la nouvelle pousse inclusivement: j'ai guéri quelques-uns de mes arbres en faisant tout de suite des incisions à la partie malade, & j'ai remarqué que cette maladie ne vient guère ou du moins n'intéresse guère la nouvelle pousse, que quand cette pousse n'est pas bien vigoureuse, & d'ordinaire quand cette pousse est languissante & chiffonne, l'arbre n'a pris aucune racine. J'ai vu des arbres qui avoient poussé d'un demi-pied, dont les racines étoient en terre comme je les avois mises, & quelquefois pourries.

On voit qu'en prenant quelques précautions on peut faire réussir cet arbre dans les terres un peu fortes; voici le moyen de le faire croître jusques dans la terre la plus argilleuse, c'est de le greffer sur poirier: l'écusson prend si bien que je n'ai manqué aucun de ceux que j'ai fait; j'ai eu la satisfaction de voir réussir cet essai au-delà de mes espérances, car ces greffes ont poussé avec une vigueur non commune; je greffe aussi cet arbre sur l'alisier, le *sorbus torminalis*, le pommier & l'épine blanche.

Si l'on plante un poirier sauvageon avec quelques branches, & que la seconde année on place sur chacune un écusson de Sorbier sauvage, on aura le plaisir de voir sur le champ un arbre formé.

Le bois du Sorbier sauvage étant d'un gris fin & très-dur, doit être fort utile; mais ce qu'il y a de certain,

cet arbre est fort agréable : son tronc est droit ; sa tête prend une belle forme ; son feuillage est fort joli & très-précoce ; ses ombelles de fleurs blanches paroissent dès le commencement de mai, & elles sont remplacées pat des fruits écarlates, qui restent attachés à l'arbre presque tout l'hiver. Les grives en sont très-friandes, ce qui fait qu'on l'emploie à garnir des endroits ptès des basse-cours où on prend en quantité de ces oiseaux.

On peut employer cet arbre à former de petits quinconces dans les jardins, de petites allées dans les bosquers, & à border des chemins de douze à quinze pieds de largeur ; je conseille d'en planter à portée des bois, pour y attirer les oiseaux. On voit auprès de Limoges de belles allées de Cochênes qui ont été plantés pat M. de Tourny, intendant de la province.

Le fruit de cet arbre, avant d'être mûr, est astringent : on peut l'employer dans les diarrhées ; les Suédois font du cidre & de l'eau-de-vie avec ses fruits ; séchés & pulvérisés ils en font du pain.

SOUCY.

LE SOUCY est une plante, dont la racine est blanche & fibreuse ; ses tiges sont grêles, vertes, tameuses, hautes d'environ un pied & demi, cylindriques, velues & un peu gluantes ; elles sont accompagnées de feuilles vertes, oblongues, inégales, arrondies à leur extrémité, attachées sans queue, & embrassant la tige pat leur base. Ses fleurs naissent au sommet des rameaux & sont jaunes, dorées, radiées, arrondies, dont le disque est composé de plusieurs fleurons, partagés en cinq parties à leur sommet, & la couronne de demi-fleurons crénelés au sommet, portés sur des embryons, & renfermés dans un calice velu, découpé en plusieurs parties. Les embtyons se changent en des capsules courbées, contenant chacune une semence longuette, de couleur blanche.

blanche. Le Soucy est visqueux au toucher, & fleurit en tout temps.

On nomme cette plante en termes de Botanique, *Calendula hortensis.* Offic. *Caltha vulgaris flore pallido.* Tourn. 198. *Calendula seminibus radii cymbiformibus echinatis, disci bicornibus.* Linn. *Sp. plant.* en Provençal *Gauche fer.* On cultive le Soucy dans les jardins, où il fait un très-joli effet, sur-tout en automne, & dans le temps où les autres fleurs commencent à passer; il se multiplie très-facilement de semences; tout ce qu'il exige pour culture, c'est de le replanter au printemps.

On trouve aussi dans les champs humides de la France, & sur-tout dans les vignes, une autre espèce de Soucy, qu'on nomme Soucy sauvage. *Caltha arvensis.* Pin. & Tourn. C'est une variété de l'espèce précédente: on en voit beaucoup aux environs de Paris, de Château-Thierri, de Mantes, d'Aix, de Montpellier. Cette espèce fleurit tous les mois de l'année. L'une & l'autre espèce sont d'usage en médecine; on préfère cependant le sauvage.

Les fleurs du sauvage sont apéritives, toniques, diaphorétiques & emmenagogues. Fusche assure qu'étant prises en infusion dans du vin, elles provoquent les mois; selon le même auteur, le simple parfum de ses fleurs fait sortir l'arrière-faix & blondir les cheveux. Quand on les ordonne intérieurement en infusion, en cas de suppression de régles, ce n'est qu'à la dose d'une once ou de deux dans du vin ou de l'eau, ce qu'on ne fait que lorsque la suppression de régles provient de trop d'atonie.

On prescrit aussi pour la même fin le suc de ses fleurs depuis une once jusqu'à quatre, & son extrait & sa conserve depuis un gros jusqu'à deux. Le suc se mêle quelquefois avec de la poudre de lombries, imbibée auparavant de quelques gouttes d'esprit de sel ammoniac, à la dose chacun d'une once.

Tournefort vante auſſi beaucoup toutes ces préparations pour la jauniſſe, la paralyſie, l'hydropiſie, la petite vérole, les fièvres malignes & intermittentes, & ſur-tout pour les pâles couleurs : on fait, ſuivant le même auteur, manger en ſalade les feuilles & les fleurs de cette plante aux enfans qui ont des tumeurs ſcrophuleuſes.

Lémeri, dans ſon dictionnaire des drogues, dit que cette plante, priſe en tiſane ou en ſirop, excite la ſuppuration des ſcrophules, & ſouvent les guérit, pourvu qu'on en uſe longtemps. Tragus recommande comme un excellent reméde l'eau de Soucy, pour guérir la rougeur & l'inflammation des yeux. Cæſalpin, qui l'ordonnoit dans les maladies contagieuſes, faiſoit ſeringuer le ſuc de Soucy dans les oreilles pour en faire mourir les vers, & en faiſoit appliquer la poudre avec du coton ſur les dents où l'on reſſentoit une grande douleur. Pour rappeller l'appétit, il conſeilloit l'uſage des fleurs de Soucy en bouton, confites dans du vinaigre.

On applique à Paris les feuilles de cette plante ſur toutes ſortes de tumeurs, & ſur les ulcères dont les bords ſont calleux : on en met auſſi ſur les cors des pieds, ce qui n'empêche pas de marcher.

Suivant Ray, la décoction des fleurs de Soucy dans du lait & de la bière, eſt très en uſage en Angleterre pour ſe garantir de la petite vérole. Le même auteur prétend que rien n'eſt meilleur pour ſe préſerver de la peſte, que de manger des fleurs de Soucy avec de l'huile & du vinaigre, & qu'on s'en guérit en faiſant ſouvent uſage de la boiſſon chaude du ſuc de fleurs de Soucy : on s'en rince la bouche tous les matins à jeun, on en avale enſuite une ou deux cuillerées.

Chomel rapporte qu'une perſonne de foi lui a dit, qu'en frottant les verrues avec les fleurs de Soucy, ou en les appliquant deſſus pendant cinq ou ſix jours, cela les emportoit. Valleriola fait avec ces mêmes feuilles

un cataplasme pour guérir le charbon. Camérarius assure que la semence de Soucy est un vrai contre-poison. On prescrit ordinairement l'extrait de Soucy dans la plupart des opiates, de même que son sirop.

Quand on prescrit le Soucy aux animaux, c'est ordinairement son suc à la dose de six onces, ou son infusion dans du vin blanc à la dose de deux poignées sur une livre de liqueur. On se sert du suc des fleurs de Soucy pour donner une couleur jaune au beurre. Ces fleurs tiennent lieu d'hygrométre aux paysans ; elles s'ouvrent pour le beau temps, & se ferment pour le mauvais : on tire des pétales de ces mêmes fleurs une teinture & une encre jaunes.

SOUDE.

LA SOUDE, la Salicotte, la Marie vulgaire, est une plante dont la racine est ferme, fibreuse & rameuse ; sa tige est haute d'environ trois pieds, sans épines ; ses rameaux sont droits & rougeâtres ; ses feuilles sont sans piquans, longues, étroites, épaisses, sessiles. Ses fleurs sont le long de la tige, axillaires, solitaires, rosacées par leur calice, divisé en cinq découpures ovales, obtuses, en rondache, persistantes, sans corolle : son fruit est une capsule ronde à une seule loge, entourée du calice, remplie d'une semence longue, noire, luisante, roulée en spirale. Cette plante se nomme *Kali majus cocleato semine*. Pin. *Salsola soda*. Linn. Elle est annuelle, croît aux bords de la mer, dans nos provinces méridionales, aux environs de Marseille, d'Arles, le long du Rhône. On la séme exprès aux environs de Montpellier.

Outre cette espèce, il croît encore sur les rivages sabloneux de la mer, le long des lacs salés, quelquefois même dans les champs éloignés de la mer, une autre

espèce de Soude qui est épineuse. *Kali spinosum cochleatum*. Pin. Cette espèce, quand on la sème dans les jardins, dégénère un peu & devient moins épineuse. Ces deux espèces sont d'usage dans les arts & la pharmacie.

On voit encore en Provence plusieurs autres espèces de Kalis ou Soude, les principales sont 1.° celle qu'on nomme *Kali geniculatum majus semper virens*. Pin. 2.° Celle qui est connue sous le nom de *Kali geniculatum annuum*. Pin. & 3.° enfin le *Kali spinosum foliis crassioribus & brevioribus*. Tourn.

Cette plante a un goût salé; elle est apéritive, diurétique, anti-ulcéreuse. On emploie toute la plante; elle est contre indiquée dans les inflammations de la vessie, parceque l'âcreté de son sel l'augmenteroit: on s'en sert extérieurement pilée & appliquée pour les maladies de la peau, & on en fait usage intérieurement pour la gravelle, les vers & les obstructions; il faut éviter d'en donner aux femmes grosses, & à ceux qui ont des ardeurs d'urine.

On sème & on cultive cette plante pour en faire la Soude en pierre, qu'on appelle en françois *Salicote* ou *Alun Catin*: pour la préparer on coupe l'herbe quand elle est en sa parfaite grandeur, & on la laisse sécher sur la terre, puis on la met bruler & calciner en de grands trous faits exprès dans la terre & bouchés, ensorte qu'il n'y entre de l'air que pour entretenir le feu. La matière se réduit non seulement en cendres; mais comme il y en a beaucoup qui contient, dit Lémeri, une bonne quantité de sel, & qu'elle est calcinée pen- [illegible] longtemps, par un feu de reverbère qui vient de [illegible] plante elle-même, allumé dans le fourneau souter- [illegible], ses parties s'unissent & s'accrochent tellement les [illegible]es aux autres, qu'il s'en fait une espèce de pierre [illegible]t dure; qu'on est obligé de casser avec des marteaux [illegible]u avec d'autres instrumens, pour la retirer de dedans [illegible]es trous, quand elle est réfroidie. Cette matière qui [illegible]t un mêlange de beaucoup de sel & de terre, est

cette masse saline dont on se sert pour faire le savon, la lessive & le verre. On tire un sel fixe de la *pierre de Soude*, qui est caustique, & qui sert aussi à faire des pierres à cautère & plusieurs autres préparations chymiques. La propriété qu'a ce sel de s'unir avec l'huile pour en former un savon, rend raison de son effet lorsque les blanchisseuses l'emploient pour dégraisser le linge sale.

L'alkali de la Soude réduite en cendre, entre dans la composition du fameux sel de seignette.

SOULIER DE NOTRE-DAME.

LE SOULIER DE NOTRE-DAME, le Sabot, est une plante dont la racine est grosse & fibreuse; elle pousse une tige haute d'environ un pied, portant quelques feuilles larges, alternes, & semblables à celles du plantain. Son sommet est garni d'une fleur ou deux, composée de six pétales inégaux; cinq occupent le milieu, & le sixième plus ample représente en quelque manière un sabot; elle est jaune ou purpurine; à cette fleur succède un fruit qui a la figure d'une lanterne à trois côtés, & qui contient des semences semblables à de la sciure de bois. Cette plante se nomme *Calceolus marianus*. Dod. pempt. 180. *Damasonii species quibusdam sive calceolus D. Mariæ*. J. B. 3. 518. Elle croît sur les montagnes, dans les forêts & les bois; on en voit sur le mont Pila, sur les montagnes des Alpes sur celles des Vosges. On y en trouve encore deux autres variétés: l'une qu'on nomme *Calceolus flore majore*. Tourn. & l'autre *Calceolus marianus flore exalbido*. Mappi. *Hist. plant. Alsat.* 49.

On emploie, mais rarement, cette plante à l'extérieur; elle passe pour détersive & vulnéraire.

SPHAIGNE DE MARAIS.

La SPHAIGNE DE MARAIS eſt une eſpèce de mouſſe qu'on trouve dans les bois aux lieux marécageux, même dans les marais profonds. Elle ſe nomme *Sphagnum paluſtre*. Linn. 1569. Les Lapons en garniſſent les crêches de leurs enfans au lieu de linge; ils en font auſſi des ſommiers & des couſſins.

STACHIQUE.

La STACHIQUE, le Stachis, l'Epi fleuri, eſt une plante qui pouſſe une ou pluſieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, blanchâtres, velues, quarrées, ayant à chaque nœud deux feuilles blanches, cotonneuſes, crénelées ſur leurs bords, un peu plus grandes que celles du marrube blanc. Ses fleurs naiſſent vers ſes ſommités & aux aiſſelles des feuilles; ce ſont des tuyaux purpurins, diviſés par le haut en deux lèvres; dont l'inférieure eſt ſubdiviſée en trois parties, ſoutenue par un calice partagé en quatre pointes, contenant en ſon fond quatre petits boutons, qui, dans la ſuite ſe changent en autant de ſemences preſque rondes.

Les Botaniſtes nomment cette plante *Stachys major Germanicæ*. Pin. 236. Tourn. 186. *Stachys foliis oblongo cordatis, floribus verticillatis*. Linn. Hort. Cliff. 309.

Elle croît aux lieux montagneux, rudes & incultes; elle a une odeur très-forte, & fleurit en juin & juillet. On en trouve de pluſieurs eſpèces aux environs d'Angers; on en voit auſſi en Bourgogne auprès de Dijon, & en Bretagne auprès de Nantes.

On trouve encore en pluſieurs endroits de la France, le long des haies, des chemins, aux lieux incultes,

particulièrement où les eaux ont croupi pendant l'hiver, une autre espèce de Stachique dont les tiges s'élèvent à la hauteur d'environ deux pieds, vertes, peu velues, quarrées, nouées, creuses en dedans, ayant vers le bas de la plante des rameaux opposés deux à deux à chaque nœud. Ses feuilles sont aussi opposées deux à deux, vertes, pointues, dentelées sur leurs bords, longues comme le doigt, sur un pouce de large, semblables à celles de la menthe de jardin, mais une fois plus grandes; à ses sommités naissent des fleurs verticillées & disposées en épis, ce sont des tuyaux blanchâtres, marqués en dedans de taches purpurines, percés dans leurs fonds, évasés par le haut en gueule ou en deux lèvres, du fond desquelles sortent trois ou quatre étamines. Leurs calices qui sont divisés en cinq parties, renferment dans la suite chacun quatre semences noires. Les racines de cette espèce sont quarrées, nouées, rampantes, fibreuses, produisant à chaque nœud plusieurs rejettons jaunâtres, par le moyen desquels cette plante se multiplie. Les Botanistes nomment cette espèce *Stachis palustris fœtida*. Pin. 236.

La Stachique, dont il est principalement question au commencement de cet article, est d'une odeur agréable. Cette plante est emmenagogue, diaphorétique, anti-épileptique & anti-scorbutique, suivant Boerrhave; on s'en sert rarement en médecine; on en fait cependant des infusions & des décoctions. Dioscoride prétend que cette plante est très-chaude, & que sa décoction provoque les menstrues & fait sortir l'arrière-faix. Galien assure que cette plante provoque même l'avortement. Cæsalpin assure que la seconde espèce de Stachis dont nous avons parlé, guérit la fièvre tierce intermittente.

Il croît encore aux environs de Paris & dans le Languedoc une Stachique que Linneus appelle trivialement *Stachis sylvatica*. Suivant Linder on tire une teinture jaune de cette espèce.

STAPHYSAIGRE.

LA STAPHYSAIGRE ou l'Herbe aux poux, eſt une plante dont la racine eſt blanche, longue & ligneuſe. Sa tige eſt ronde, droite, rameuſe, noirâtre, haute d'environ deux pieds, accompagnée de feuilles vertes brunes, découpées profondement comme celles de l'aconit, mais plus grandes. Ses fleurs ſont rangées en épis aux ſommets des rameaux, compoſées chacune de huit feuilles, dont les cinq premières ſont diſpoſées en rond; la ſupérieure ſe termine par une eſpèce d'éperon, & reçoit l'éperon d'une autre feuille : elle contient dans ſon milieu un piſtile qui ſe change dans la ſuite en trois capſules jointes enſemble, dans leſquelles on trouve des ſemences groſſes comme des petits pois, rudes, ridées, de figure triangulaire, noires en dehors, blanches en dedans, d'un goût âcre; brulant & déſagréable. Ces ſemences ſont mûres en ſeptembre.

Les Botaniſtes nomment cette plante *Staphiſagria*. Offic. Pin. 324. *Delphinium platani folio, Staphiſagria dictum*. Tourn. 428. *Delphinium nectariis diphyllis, foliis palmatis*, Linn. *Sp. plant*. Cette plante croît naturellement dans les provinces méridionales de la France, dans le Languedoc, la Provence : on en voit beaucoup à Prades aux environs de Montpellier. On la cultive auſſi dans quelques jardins de la France à cauſe de la beauté de ſa fleur : on la ſéme au printemps; elle demande une terre cultivée & arroſée qui ne ſoit pas trop expoſée au ſoleil du midi; elle eſt annuelle.

Les ſeules ſemences de cette plante ſont en uſage en médecine. Les anciens s'en ſervoient extérieurement comme émétique, depuis douze grains juſqu'à un ſcrupule; mais comme ces ſemences échauffent & enflamment le goſier ſi vivement qu'elles font craindre une

ſuffocation, on les a totalement bannies de la claſſe des purgatifs, avec d'autant plus de raiſon qu'on en a de plus propres pour remplir les différentes indications des maladies. Son uſage extérieur eſt le plus commun; on l'emploie comme ſalivant âcre; on l'enferme dans un nouet qu'on tient à la bouche, pour dégorger les glandes ſalivaires, par l'irritation qu'elle cauſe: cela peut procurer du ſoulagement dans la douleur des dents. On fait encore quelquefois bouillir cette ſemence, & on s'en ſert en guiſe de gargariſme; elle eſt auſſi un très-bon déterſif pour conſumer les chairs baveuſes des vieux ulcères.

Sa principale propriété eſt de faire mourir les poux; on en ſaupoudre les cheveux, & en peu de temps cette vermine diſparoît.

On aſſure que l'Herbe aux poux eſt très-pernicieuſe aux rats; on s'en ſert même pour les empoiſonner. On prend une partie de ſemence d'Herbe aux poux ſur trois parties de farine d'avoine; on mêle le tout enſemble; on fait avec du miel une eſpèce de pâte, dont on met des morceaux dans les endroits que les rats fréquentent.

STŒCHAS ARABIQUE.

LE STŒCHAS ARABIQUE ne diffère de la lavande que par rapport aux organes de la fructification; les fleurs de lavande forment des épis ſimples, au lieu que ceux du Stœchas ſont plus ſerrés, & rangés par bandes régulières autour d'une eſpèce de colonne qui eſt ſurmontée de quelques feuilles. Les feuilles de Stœchas ſont oppoſées ſur les branches, fort étroites, longues d'environ un pouce, cotoneuſes, pointues, faites en navette; leurs aiſſelles donnent naiſſance à des paquets de feuilles beaucoup plus petites; toute la plante a une

odeur aromatique, qui approche de celle de la thérébenthine : elle forme un sous-arbrisseau, garni de branches ligneuses dans toute sa longueur, & haut d'environ deux pieds; les rameaux sont terminés par de gros épis purpurins, quarrés, qui ont un bon pouce de longueur, & couronnés par quelques feuilles purpurines : ses fleurs sont en état dans les mois de mai & juin. On appelle en Botanique le Stœchas Arabique, *Stœchas Arabica, vulgo dicta.* J. B. & en Provençal *Quercillets.* On le trouve dans le terroir de Puylobier, entre les endroits appelés la terre de Richeaume & la Pine des Bruynières. Elle est encore plus commune dans tous les lieux de la côte maritime de la Provence, depuis la Ciotat & Toulon, jusqu'à Cannes & Antibes, de même que dans les îles d'Yères, que l'on croît être les îles Stœchades des anciens, d'où cette plante a tiré son nom.

Le Stœchas est aromatique; il est propre pour fortifier le cerveau & le genre nerveux : l'on s'en sert avec succès dans l'apoplexie, la paralysie, la léthargie, dans les affections hystériques, ou dans les vapeurs; il facilite les lochies & provoque les urines; il incise & atténue le phlegme épais qui farcit les bronches des poumons, & en procure l'expectoration : il entre dans la composition de la thériaque.

STATICE.

La STATICE, le Gason d'Espagne ou d'Olympe est une plante dont la racine est longue, ronde, rougeâtre, ligneuse, fibreuse; ses tiges, espèces de hampes, s'élèvent d'entre les feuilles à un demi pied, nues, simples, cylindriques; ses fleurs sont radicales, rassemblées, sessiles, longues, étroites, linéaires, entières. Ses fleurs sont au sommet en tête arrondie; elles sont caryophil-

lées, presqu'infundibuliformes, étant rassemblées plusieurs ensemble en forme de boule dans une enveloppe ou calice commun composé de trois rangs de folioles; le calice propre de chaque fleur est monophille, plissé à ses bords. On remarque dans chaque fleur cinq pétales élargis par le haut, obtus, ouverts, de couleur rouge, & cinq étamines. Cette plante se nomme *Statice Lugdunensium*. Tourn. *Statice Armeria*. Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les pays montagneux & un peu humides. On en trouve sur les montagnes du Forêz, j'en ai vu dans le Soissonnois. La petite Statice de montagne, *Statice montana minima*. Tourn. vient naturellement dans les endroits où parviennent les flots de la mer, tant sur des rives hautes, que dans des marais salins.

On cultive le Gason d'Espagne en bordure dans les jardins où il fait un très bon effet; il se multiplie en éclatant ses racines d'assez bonne heure en automne, pour qu'il ait repris avant la gelée. Quand on ne fait cette opération qu'au printemps, les fleurs de cette plante sont moins apparentes, & les plantes même courent beaucoup de risque si le printemps est sec. On éclate ainsi les racines tous les ans, sans quoi le pied est sujet à pourrir, principalement dans de la bonne terre; dans les temps de sécheresse on arrose cette plante à propos.

La Statice est vulnéraire & astringente; on emploie la plante dont on tire le suc, qui se donne intérieurement pour l'homme à la dose d'une once, après l'avoir réduite en poudre, on l'emploie à l'extérieur sur les plaies & les ulcères; le suc se donne aux animaux à la dose de quatre onces.



STELLAIRE GRAMINÉE.

La STELLAIRE GRAMINÉE, la Langue d'Oiseau, est une espèce d'Œillet sauvage : elle se nomme *Caryophyllus holosteus arvensis, flore majore*. Pin. 210. *Stellaria holostea*. Linn. On en trouve aux environs de Paris ; elle se plaît dans les broussailles, & donne de longues pousses très-fragiles, dons les feuilles ressemblent à celles des graminées, & qui portent à leurs extrémités un grand nombre de fleurs blanches très-jolies : elles durent tout le printemps & l'été. Il ne faut pas oublier cette plante lorsqu'on veut orner des bois dans le goût de la nature ; on peut aussi en faire des touffes dans les plate-bandes ombragées.

SUMAC.

Le SUMAC est un arbrisseau qui jette beaucoup de drageons ; sa racine est ligneuse & rameuse ; ses jeunes tiges sont couvertes d'un duvet roussâtre ; son bois est tendre ; ses feuilles sont alternes, aîlées, composées de plusieurs folioles rangées le long d'un pétiole commun, opposées, sessiles, longues, pointues, dentées en manière de scie, terminées par une impaire, velues à leur surface inférieure, n'ayant point de rapport avec les feuilles auxquelles les auteurs les ont comparées. Ses fleurs sont formées d'un calice qui est divisé en cinq parties, qui se tiennent droites ; ce calice subsiste jusqu'à la maturité du fruit ; il supporte cinq pétales ovales & qui se terminent en pointe : quoique ces pétales soient assez petits, ils sont néanmoins une fois plus grands que les échancrures du calice : on a peine à

découvrir dans l'intérieur cinq étamines qui sont fort courtes & chargées de sommets très-déliés. Le pistile est composé d'un embryon arrondi & assez gros ; on n'apperçoit presque point de stiles, mais seulement trois stigmates. L'embryon devient une baie velue, peu charnue, arrondie ; elle renferme un noyau de même figure. Les fleurs & les fruits du Sumac viennent rassemblés par gros épis. Cette plante se nomme *Rhus folio ulmi*. Pin. *Rhus coriaria*. Linn. Il y en a encore de plusieurs espèces ; ils sont tous étrangers à la France ; on les naturalise actuellement dans nos jardins. Les Sumacs de Virginie, de Canada, de la Caroline sont plus estimés.

Les Sumacs ne sont point délicats pour leur culture ; ils s'accommodent de toute sorte de terre : ils poussent quelquefois une si grande quantité de rejets, que quelques pieds suffisent pour remplir tout un terrein : on peut donc multiplier les Sumacs par les drageons enracinés qu'ils produisent en abondance. Le Sumac à feuilles d'orme porte des fleurs blanches ; celui de Virginie les a rouges, de même que le duvet qui couvre les semences : ces deux espèces sont très-propres pour garnir les remises & certaines parties dans les parcs ; ils peuvent aussi tenir leur place dans les bosquets d'été & d'automne, parceque les épis rouges de celui de Virginie font un assez bel effet : il découle des incisions qu'on fait au tronc des gros Sumacs, une substance résineuse qui pourroit peut-être servir à faire un vernis analogue à celui de la Chine. On emploie dans quelques pays les feuilles de Sumac pour tanner les cuirs : on se sert en médecine de la décoction des grappes pour arrêter les flux de sang ; ces grappes bouillies dans le vin calment l'inflammation des hémorrhoides. Le bois de Sumac de Virginie est fort tendre, mais il est d'une très-belle couleur verte & de deux nuances assez agréables.

SUREAU.

Le SUREAU eſt un arbriſſeau dont la racine eſt ligneuſe, longue, & d'une couleur blanchâtre; ſon tronc & ſes rameaux ſont tortus, remplis de moëlle blanche, couverts de deux écorces, dont la première eſt rude, crevaſſée, de couleur cendrée; la ſeconde eſt verte & intérieure, c'eſt celle dont on fait uſage en médecine. Ses feuilles ſont compoſées de folioles pointues, découpées & dentelées ſur leurs bords, oppoſées deux à deux. Ses fleurs qui paroiſſent en juin & juillet, ſont raſſemblées en ombelles & en grappes, blanches, odorantes, & compoſées chacune d'un calice aſſez petit, d'une ſeule pièce, diviſé en cinq, qui ſubſiſte juſqu'à la maturité du fruit, & d'un ſeul pétale figuré en roſette, pareillement diviſé en cinq, dans l'intérieur deſquels on trouve cinq étamines terminées par des ſommets arrondis, qui prennent leur origine du pétale, & un piſtile formé par un embryon oval, qui fait partie du calice, & par un corps glanduleux renflé & ſurmonté de trois ſtigmates. Lorſque la fleur eſt paſſée, il lui ſuccède une baie qu'on nomme dans les boutiques *Granum actes*; elle eſt d'une figure ſphérique d'abord verte, enſuite noire, d'un goût âcre, qui renferme trois ſemences arrondies, plates d'un côté, & tranchantes du côté où elles ſe touchent.

Cet arbriſſeau s'appelle *Sambucus fructu in umbellâ nigro*. Pin. Tourn. 606. *Sambucus vulgaris*. J. B. 1. 541. *Sambucus cymis quinque partitis, caule arboreo*. Linn. *Sp. plant.* 385. Le Sureau croît naturellement par toute la France; on en voit aux environs de Paris, dans la Bourgogne, dans la Lorraine, dans le Lyonnois, dans l'Alſace, dans la Provence, dans l'Orléanois, aux environs d'Eſtampes, de Montpellier & ailleurs; les

Languedociens le nomment *Lou ſambuc*, les Provençaux *Sambequier*, & les Lorrains *Seugnion*. Il n'eſt nullement délicat ſur la nature du terrein : il ſe multiplie facilement par marcottes & bouture ; auſſi l'élève-t-on rarement de ſemences. On n'en trouve pas communément de gros, ſi ce n'eſt derrière les maiſons & les vieilles maſures : pour lui donner une belle forme, il faut en ôter toutes les branches menues, chiffonnes & ſuperflues.

On voit encore en France trois autres eſpèces de Sureau ; la première ſe nomme Sureau en grappes : *Sambucus racemoſa rubra*. Tourn. 606. Pin. *Sambucus caule arboreo, floribus racemoſis*. Sauvages. *Botan. Monſpeli. Sambucus racemis compoſitis ovatis, caule arboreo*. Linn. *Sp. plant*. 386. Il eſt commun ſur les montagnes méridionales de la France, ſur le mont Pila, ſur le mont Roſberg en Alſace, dans la Bourgogne, ſur les montagnes des Alpes, ſur celles des Voſges dans la Lorraine.

La ſeconde eſpèce eſt le Sureau à fruits verds. *Sambucus fructu in umbellâ viridi*. Tourn. 606. *Sambucus cymis quinque partitis, caule arboreo*. Linn. *Sp. plant*. 385. On en voit près du moulin de Ville-au-val, à une lieue de Pont-à-Mouſſon, & quelquefois en Alſace.

La troiſième eſpèce qui n'eſt qu'une variété de la précédente, eſt le Sureau à feuilles laciniées : *Sambucus laciniato folio*. Tourn. 606. On en voit dans les haies de Famchon, près de Poix, dans la Picardie, & aux environs du château de Mouſſon en Lorraine.

On remarque ſouvent le long des tiges du Sureau, une quantité de pucerons d'un noir matte bleuâtre, qu'on nomme pucerons du Sureau, à cauſe de l'arbre ſur lequel on les trouve. *Aphis ſambuci tota cæruleo-atra*. Geoff. 495.

Toutes les parties du Sureau ſont en uſage dans la médecine. Martin Blokwitzius a écrit un livre entier des vertus de cet arbriſſeau, ſous le titre d'*Anatomie*

du Sureau. Bartholin prétend qu'on trouve dans le Sureau de meilleurs remèdes que dans les fameuses compositions si vantées de la thériaque & du Mithridate: les anciens s'en servoient comme de purgatif & d'apéritif. Hypocrate en faisoit usage pour purger & pour faire passer les urines. Dioscoride prescrivoit aux hydropiques la décoction des feuilles ou des tendrons de Sureau, même des racines: il l'ordonnoit aussi contre la morsure des vipères & la passion histérique. Tragus & Dodonée faisoient pareillement boire à ceux qui sont attaqués d'hydropisie, le suc de l'écorce moyenne de Sureau. C'est de la décoction de cette même écorce, conjointement avec la thériaque, dont Gesner usoit pour faire suer les pestiférés; plusieurs y ajoutent le sirop de diacode: Jean Bauhin conseilloit aussi, en cas d'hydropisie, de l'eau d'écorce moyenne de Sureau, à prendre trois fois par jour à la dose d'une once & demie. Camérarius employoit la décoction des tendrons de Sureau avec un peu de safran pour provoquer les menstrues. M. Chomel, dans son traité des plantes usuelles, prétend qu'il n'y a rien de meilleur pour purger les sérosités, qu'une once de l'écorce moyenne de la racine & de la tige, ou une demi-once des feuilles de Sureau infusées dans six onces d'eau, avec quinze grains de sel d'absynthe & un scrupule de canelle.

Le continuateur de M. Geofroy dans sa matière médicale, nous assure qu'il a éprouvé plusieurs fois avec un pareil succès, sur des gens bouffis & menacés d'hydropisie, l'infusion de l'écorce de Sureau pilée dans du lait, de l'eau ou du vin, ce qui leur a procuré un prompt soulagement.

M. Dulas, gentilhomme de Rennes en Bretagne, a fait part au public, dans le mercure du mois de juillet 1763, d'une recette pour guérir l'hydropisie, dont le bois du Sureau fait partie. On fait faire, dit il, trois fagots de trois différens bois, savoir de houx, de Sureau & de frêne, tous les trois de poids égal; on les brule

brule ensemble, après quoi on en passe la cendre par un tamis bien fin ; on la met ensuite dans un pot ou autre vase bien couvert. Il faut observer qu'il faut couper ces différens bois dans les deux temps de la séve, comme au mois de mai ou au mois d'août, & les bruler aussi-tôt qu'ils sont coupés : comme on a beaucoup de peine à allumer ces bois, je me sers, continue ce gentilhomme, d'un réchaud rempli de braise, que je mets sous ces bois pour les allumer. Dès que le feu est bien pris, on tire le réchaud avec la braise qui y étoit, afin qu'il n'entre rien d'étranger dans la cendre ; il faut observer que pour bien faire consommer cette cendre, on a soin, après que tous les bois sont brulés, de la rassembler dans un tas ; on la couvre ensuite, & on la laisse dans la cheminée l'espace de trente-six heures au moins, ensuite on la passe par le tamis le plus fin, on donne au malade un gros de cette cendre dans une demi-chopine de vin blanc, que l'on répand dans un vase de terre, ou autre, pourvu qu'il ne soit point de bois ; on la mêle de même avec un instrumenr qui ne soit point de bois, après quoi on donne le tout à boire au malade, que l'on a soin de bien couvrir afin de le faire suer, & trois ou quatre heures après on lui donne un porage. Il faut recommander au malade de n'user point de lait, ni de galette ou autre nourriture grossière pendant cinq ou six mois. Ce remède peut se répéter jusqu'à trois fois, pourvu qu'on laisse huit jours d'intervalles entre chaque prise.

L'auteur de la gazette salutaire paroît le révoquer en doute par deux raisons : la première, parceque les cendres de tous les végétaux ont toutes la même propriété, & que celles de ces trois bois n'ont pas plus de vertu que celle du genêt ; nous savons cependant que le Sureau est un grand diurétique.

La seconde raison qu'il rapporte, & qui paroît la plus sensée, c'est que ce remède n'est pas répété assez souvent, & que pour guérir l'hydropisie, il ne faut point

négliger les momens dès qu'on s'apperçoit de l'efficacité d'un remède.

L'huile de l'écorce moyenne de Sureau, faite par infusion, est souveraine pour la brulure, la goutte & toutes les inflammations. Simon Pauli appliquoit sur la partie malade les raclures de cette écorce, pour calmer les douleurs de la goutte. Matthiole donne la description d'un onguent excellent pour la brulure. On fait bouillir une livre d'écorce moyenne de Sureau dans deux livres d'huile d'olive lavée plusieurs fois avec l'eau de fleurs de Sureau ; on passe l'huile par un linge : lorsque l'écorce est assez cuite, ce qu'on connoît par sa noirceur, on y ajoute quatre onces de cire neuve, & autant de suc des tendrons de cette plante, que l'on fait bouillir jusqu'à la consomption du suc, ensuite on retire la bassine du feu, & on mêle avec l'huile de Sureau deux onces de thérébenthine, quatre onces d'encens mâle, & deux jaunes d'œufs durcis. On garde l'onguent pour l'usage : rien ne soulage plus ceux qui ont été brulés par la poudre à canon, que d'appliquer d'abord sur les parties brulées, le miel commun & ensuite l'huile de noix, dans laquelle on a fait bouillir du Sureau. A l'égard des ulcères qui se forment à la suite de la brulure, il faut les laver avec la décoction des écorces de Sureau & de frêne. Mappus, dans son histoire des plantes d'Alsace, vante beaucoup pour la brulure, même celle qui a été faite avec de l'eau bouillante, & pour appaiser les douleurs qui suivent l'application des vésicatoires, l'onguent de Sureau mêlé avec le baume de soufre de Rulland, & appliqué sur la partie malade.

Les feuilles de Sureau bouillies dans du vin rouge sont fort résolutives : elles font désenfler les jambes des hydropiques, sur-tout si on en fait une espèce de bain vaporeux, ou des fomentations fréquentes, & si on applique le marc en cataplasme ; on fera bien aussi d'y mêler les feuilles & les fleurs de la Tanaisie.

On fait uſage pour la goutte d'une huile qui ſe fait par la réſolution des feuilles ; on les macère, enſuite on les met dans un pot de grès, que l'on enterre aſſez avant, après l'avoir lutté avec du plâtre ; au bout d'un an, on trouve au fond de ce pot une eſpèce d'huile qui eſt fort adouciſſante.

Le ſuc des tendrons des feuilles & de l'écorce moyenne, mis dans l'oreille cinq ou ſix fois, fait mûrir & ſuppurer les abſcès de cette partie. Ces mêmes feuilles échauffées entre deux tuiles chaudes, & appliquées ſur le front & les tempes, guériſſent la migraine.

On ſe ſert communément parmi le peuple, pour ſe purger, des jeunes feuilles ou bourgeons de Sureau, qu'on mange en ſalade au printemps. Nous ne conſeillons pas aux perſonnes délicates d'en faire uſage ; il en eſt ſurvenu pluſieurs fois des vomiſſemens & des ſuperpurgations violentes.

Les fleurs de Sureau ſont réſolutives, anodines, adouciſſantes & diaphorétiques ; elles contiennent des parties balſamiques & légères, unies à une ſubſtance mucilagineuſe. M. Lietaud prétend que leur infuſion en guiſe de thé eſt un très-bon remède calmant & antiſpaſmodique, qui procure ſouvent une abondante tranſpiration, & que pluſieurs regardent comme fort utile dans l'aſthme. On aſſure que l'infuſion de ces mêmes fleurs dans du lait augmente le lait des nourrices.

On fait avec les fleurs de Sureau de la conſerve & du ſirop : quand elles ſont fraîches elles purgent aſſez bien. Freitagius, dans ſon *Aurora medicorum*, obſerve avec pluſieurs autres praticiens, qu'elles perdent leur vertu laxative lorſqu'elles ſont ſéches. Le petit lait où elles ont infuſé pendant la nuit, ſoulage ceux qui ſont ſujets aux éréſipèles & aux autres maladies de la peau. On en boit un verre ſoir & matin, & on baſſine en même temps la partie éréſipélateuſe avec deux parties de fleurs de Sureau, & une partie d'eſprit de vin.

L'esprit qu'on tire de ces mêmes fleurs cohobé jusqu'à trois fois, & distillé après la fermentation, est aussi en usage pour les éréfipèles, en appliquant un linge chaud, mouillé dans cette liqueur, qu'il faut avoir soin de changer du soir au matin. La poudre des fleurs séches a la même propriété que l'esprit, quoique dans un dégré inférieur, suivant M. Garidel. Elle purifie aussi le sang. On fait bouillir légérement dans du vinaigre les fleurs de Sureau avec du miel, pour employer dans les lavemens.

Le vinaigre surat est une espèce de vinaigre dans lequel on fait infuser les fleurs de Sureau pour lui donner de l'odeur & de la force : ce vinaigre est plus sain que le commun, & est moins contraire à l'estomac.

Les baies de Sureau sont diaphorétiques, toniques & légérement astringentes; Dioscoride les regarde comme anti-histériques. Prises intérieurement, elles sont propres pour la dyssenterie : on en tire un suc qu'on mêle avec de la farine de seigle, pour en former des rotules qu'il faut cuire au four : elles s'appellent *tragea granorum actes*; on les donne à manger au malade dans la diarrhée; ou bien, on les met en poudre, & on les fait avaler en bols, ou dissous dans quelques liqueurs appropriées, depuis un gros jusqu'à une demi-once. Avec les baies de Sureau on prépare aussi le rob, l'extrait, l'esprit, le vin, le sirop & l'huile de Sureau. Pour le rob il se fait en faisant épaissir sur un feu lent une livre de suc de baies de Sureau avec une demi-livre de sucre; il se prescrit avec succès dans la dyssenterie à la dose d'une once. On appelle à Strasbourg parmi le peuple, le rob de Sureau, la thériaque des Allemands. M. Bœcler, professeur de cette ville, prétend que c'est un excellent diaphorétique, qu'il purifie la masse du sang; il ajoute aussi que ce rob est bon aux hydropiques, & qu'il est fébrifuge. Il y en a qui préparent avec ce rob & l'esprit de vin, une essence qui prise intérieurement est somnifère, & appliquée extérieurement est

discussive, & très-propre contre les suffocations utérines.

L'extrait, suivant Quercetan, se prépare ainsi : mettez dans un matras les fruits de Sureau séchés à l'ombre : versez par-dessus de bon esprit de vin, ensorte qu'il surnage de quatre ou cinq doigts ; ajoutez-y un peu d'esprit de soufre, & laissez le tout en digestion pendant cinq ou six jours ; filtrez la teinture, elle est excellente dans la passion hystérique : dans ce cas, on en boit une demi-cuillerée. Pour avoir l'extrait, retirez l'esprit de vin par la distillation, l'extrait demeurera au fond de la cucurbite : on le prescrit à la dose d'un scrupule, & même d'un gros, dans les cours de ventre.

L'esprit ardent des baies de Sureau est un des plus grands sudorifiques, de même que le suc qu'on en tire, & que l'on conserve, ou avec l'huile, ou avec un tiers de bon esprit de vin. On appelle vin de Sureau ce suc conservé pendant un an ; quelques-uns le font cuire avec du sucre jusqu'à la consistance de sirop. Des pepins qui se trouvent dans les baies, on en exprime suivant les régles de l'art, une huile propre pour appaiser les douleurs de la goutte. Ces mêmes pepins sont aussi purgatifs, si on les donne en poudre à la dose de trois gros ou d'une demi-once, & en émulsion à la dose d'une once. Ils ne font pas le même effet si on les fait macérer dans du vin blanc : un auteur rapporte que la moëlle de Sureau est très-propre tant pour les graviers des reins, que pour évacuer les eaux du bas ventre.

Le Sureau donne une espèce de gomme qui est très-astringente, dessicative ; elle convient très-fort dans les inflammations de la gorge.

Il vient aussi sur le Sureau une espèce de champignon, qu'on appelle *Fungus membranaceus sive sambucinus, auricula judæ.* M. Tournefort le regarde comme une espèce d'agaric : il a la figure & la grandeur d'une oreille humaine ; sa substance est membra-

neuse, cartilagineuse, cuirassée, pliée, & d'une couleur noire.

Si on macère ce champignon dans de l'eau de rose ou d'euphraise, il est bon pour l'inflammation des yeux, suivant Schroder. Quelques-uns l'infusent dans du vinaigre, & le prescrivent en gargarisme dans la squinancie. Simon Pauli vante beaucoup son infusion dans du vin pour l'hydropisie.

M. Rosier prescrit aux animaux la décoction des fleurs de Sureau à la dose d'une poignée sur une livre d'eau, & l'écorce intérieure infusée dans le vin, à la dose d'une once, sur une demi-livre de vin.

Les auteurs attribuent au Sureau à grappes une vertu somnifère, & les mêmes vertus qu'à la plante nommée belladona.

Le Sureau n'est pas seulement d'usage en médecine, on s'en sert encore pour les arts & métiers. Son bois est dur & liant; on l'emploie à différentes choses: on en fait d'abord des échalas, mais ils sont de peu de durée: lorsqu'il est gros, il ne contient point de moëlle; pour lors les tourneurs en font des boëtes de tabatières & des peignes, qui ne le cèdent pas pour la bonté à ceux qui se font avec le buis; comme ce bois dure fort long-temps en terre, on s'en sert pour des taupières. Lorsque les branches sont jeunes, les enfans vuident la moëlle qui s'y rencontre & les destinent à des sarbacanes, des bobines, des canonnières; on fait aussi souvent avec sa moëlle, de même qu'avec celle des joncs, des fleurs artificielles.

Les gens de campagne emploient souvent le Sureau pour garnir les haies qui bordent leurs héritages; ils en interdisent par ce moyen l'entrée au bétail, qui évite ces sortes d'arbrisseaux à cause de la mauvaise odeur de leurs feuilles, & ils procurent par-là des retraites au gibier. On prétend que les taupes fuient les endroits où croît le Sureau.

Les fleurs de cet arbrisseau sont très-jolies; elles

peuvent servir pendant le mois de juin de décoration aux bosquets. D'ailleurs les abeilles les aiment beaucoup, c'est pourquoi ceux qui en ont ne doivent pas négliger d'en planter plusieurs aux environs de leurs maisons ; une autre raison aussi qui doit engager d'en planter, c'est que les oiseaux sont fort friands des baies de Sureau ; c'est par conséquent le vrai moyen de les attirer pour les pouvoir prendre. Plusieurs marchands de vin emploient les baies de Sureau pour teindre & falsifier leurs vins.

SYLVIE.

LA SYLVIE est une espèce d'anemone qui se trouve aux environs de Paris, dont il y a trois espèces : la première est la Sylvie blanche : *Anemone trifolia*. Linn. la seconde est la Sylvie purpurine, la Grenouillette blanche : *Anemone nemorosa*. Linn. & la troisième est la Sylvie jaune, la Grenouillette des bois, le Coqueret jaune : *Anemone ranunculoides*. Linn. Ces trois petites Anemones croissent naturellement dans les bois ; elles donnent en avril des jolies fleurs à six pétales ; les feuilles qui les accompagnent sont découpées & forment un tapis sur la terre ; Il n'en reste nulle trace au mois de juillet : cependant ces plantes méritent qu'on les laisse se multiplier dans les bois fréquentés pour la promenade. La seconde espèce est la plus commune ; ses fleurs sont le plus souvent presque blanches.



SYRINGA.

LE SYRINGA, le Serynga, eſt un arbriſſeau dont les feuilles ſont ſimples, aſſez grandes, terminées en pointe, dentelées par les bords, & oppoſées ſur les branches; le calice de ſa fleur eſt d'une ſeule pièce diviſée en quatre parties, il ſubſiſte juſqu'à la maturité du fruit; ce calice qui eſt aſſez grand porte quatre grands pétales arrondis & diſpoſés en roſe: on apperçoit dans la fleur environ vingt étamines aſſez longues, terminées par des ſommets, découpées en quatre parties: du milieu de ces étamines s'élève le piſtile, compoſé d'un embryon aſſez gros & de quatre ſtiles. L'embryon qui fait partie du calice, devient une capſule ronde, entourée vers ſon grand diamètre par les échancrures du calice. Cette capſule eſt diviſée intérieurement en quatre loges; elle s'ouvre en quatre par la pointe, & l'on trouve dans l'intérieur beaucoup de ſemences menues & longuettes. Sa racine eſt ligneuſe, rameuſe & garnie de drageons: ſa tige eſt droite; ſes jeunes tiges courbées. Cet arbriſſeau ſe nomme *Syringa alba ſive Philadelphus athænei.* Pin. *Philadelphus coronarius.* Linn. On le cultive dans les jardins; il n'eſt point délicat ſur la nature du terrein; il ſe multiplie par des drageons enracinés qui ſe trouvent auprès des gros pieds: il eſt très-propre pour la décoration des boſquets du printemps; ſes fleurs paſſent pour être cordiales, on n'en fait point uſage. Quelques auteurs ont confondu mal-à-propos le Syringa avec le Lilas.



TABAC.

Le TABAC eſt une plante dont la tige s'élève à la hauteur de cinq à ſix pieds, ronde, verte, peu velue, moëlleuſe, groſſe comme le pouce, accompagnée de grandes feuilles larges, oblongues, nerveuſes, de couleur verte, douces & un peu glutineuſes au toucher, ſemblables aux feuilles de l'aulnée, mais une fois plus grandes. Le haut de la tige ſe diviſe en pluſieurs rameaux, qui repréſentent un petit arbre, & qui ſoutiennent des fleurs faites en cloches ou en godets, découpées en cinq parties de même que le calice, renverſées ou rabattues ordinairement ſur les bords, de couleur purpurine; on remarque ſur les ſommets des étamines une petite pouſſière cendrée. Lorſque ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccède des fruits membraneux, oblongs, partagés en deux loges par une cloiſon mitoyenne, qui renferment un grand nombre de ſemences noirâtres, menues, preſque rondes. La racine de cette plante eſt blanche, ligneuſe, fort courte, garnie de fibres.

Les Botaniſtes la nomment *Nicotiana major*. Offic. *Nicotiana major latifolia*. Pin, & Tourn. en françois Nicotiane à larges feuilles, le grand ou vrai Tabac mâle, l'Herbe à la Reine, l'Herbe de l'Ambaſſadeur, l'Herbe du grand Prieur, l'Herbe de ſainte Croix, l'Herbe Sainte ou Sacrée, le Tornabone & le Petum.

Cette plante ſe cultive dans le Cambreſis, l'Alſace & la Franche-Comté. On en cultive encore d'autres eſpèces : la première qu'on nomme *Nicotiana major anguſtifolia*. Pin. & Tourn. *Petum anguſtifolium*. Cluſ. *exot.* Tabac de Virginie. Cette eſpèce ne diffère de la précédente que par les feuilles, qui ſont plus étroites, plus pointues, & attachées à leur tige par des queues aſſez longues.

La seconde s'appelle Nicotiane à feuilles rondes, Tabac femelle, Tabac du Mexique, faux Tabac. *Nicotiana fœmina.* Offic. *Nicotiana minor.* Pin. 170. Tourn. 117. La tige de cette espèce s'élève seulement à la hauteur de deux pieds; elle est ronde, cotoneuse, rameuse, facile à rompre, accompagnée de feuilles vertes, oblongues, arrondies, assez épaisses, ayant en-dessous une côte quelque peu velue. Il sort des aisselles des feuilles vers le haut de la tige, de petits rameaux portant des fleurs ou tuyaux jaunes, tirant sur le verd, évasés par le haut en cinq angles, contenus dans des calices verds, velus, visqueux, divisés en cinq quartiers. On remarque au milieu de chaque fleuron plusieurs étamines, & un pistile, qui se change ensuite dans un fruit sphérique contenant des semences menues. Cette dernière espèce fleurit en juillet & août, & les deux précédentes en septembre.

Pour procéder avec ordre dans l'examen physique du Tabac, nous commencerons d'abord par son histoire; nous rapporterons l'étymologie de ses différens noms: de-là nous passerons à sa culture, ensuite nous expliquerons la manière de le préparer, & nous finirons enfin par ses propriétés, tant dans la société civile que dans la médecine.

Le Tabac est une plante si usuelle, que presque tout le monde en fait usage; la nature n'a jamais rien produit qu'on ait employé si universellemenr & si rapidement. De Prades, qui nous a donné l'histoire du Tabac, prétend que les Espagnols furent les ptemiers qui connurent cette plante: ils la découvrirent à Tabacco, province du royaume de Jucatan, où elle croît naturellement. Fernandez de Tolède en envoya en 1560 de la semence en Espagne & en Portugal. L'année suivante, M. Nicot, ambassadeur de France dans ce dernier royaume, fit semer dans son jardin la graine de cette plante, qu'un genrilhomme, garde des chartres de Sébastien, roi de Portugal, lui avoit donnée;

elle y crût parfaitement bien, & s'y multiplia beaucoup : ce fut pour lors qu'un des pages de cet ambassadeur fit par hasard l'essai de cette herbe ; il en appliqua le jus & le marc sur un ulcère malin, connu sous le nom de *Noli me tangere*, qu'un de ses parens avoit au nez ; en peu de temps il fut guéri. Cette guérison se fit sous les yeux même de l'ambassadeur & des plus habiles médecins du pays, qui en voulurent être les témoins oculaires. Peu de temps après il se présenta une autre occasion pour faire usage de cette herbe : le cuisinier du même ambassadeur se coupa presqu'entièrement le pouce avec un grand couteau de cuisine ; le maître-d'hôtel eut recours à cette plante, & la plaie fut guérie après cinq ou six appareils. Ces deux cures mirent en peu de temps la Nicotiane en réputation.

A Lisbonne on ne parloit que de cette plante : un gentilhomme de campagne ayant depuis deux ans un ulcère à la jambe, tâcha par tout moyen de se procurer de cette herbe ; il n'en eut pas fait usage pendant dix ou douze jours, qu'il en fut radicalement guéri. Une femme dont le visage étoit entièrement couvert d'une dartre encroutée, fut guérie par cette plante, en en appliquant le jus & le marc pendant huit jours sur la partie malade. Le fils d'un capitaine ayant les écrouelles, pour la guérison desquelles on vouloit l'envoyer en France, vint consulter l'ambassadeur, qui l'en dissuada, en lui conseillant de faire usage de l'herbe miraculeuse qu'on cultivoit dans ses jardins ; il ne s'en fut pas plutôt servi, qu'il s'apperçut d'un grand changement, & enfin d'une guérison radicale. M. Nicot voyant des phénomènes de cette plante si merveilleux & si souvent réitérés, ayant d'ailleurs été instruit que madame de Montigny étoit morte à S. Germain-en-Laie d'un ulcère aux mammelles, auquel on n'avoit pu apporter aucune guérison, & que madame la comtesse de Ruffe avoit le visage couvert d'une dartre qu'aucun médecin n'avoit pu guérir, s'empressa de faire part de cette plante dans

sa patrie : il en envoya à François I. roi de France son maître, & à la reine mère, nommée Catherine de Médicis, avec la façon de la cultiver & de l'employer; depuis ce temps on a cultivé cette plante en France.

Amurat IV. empereur des Turcs, le grand duc de Moscovie & le roi de Perse, défendirent l'usage du Tabac à leurs sujets, sous peine de la vie, ou tout au moins d'avoir le nez coupé.

On trouve une bulle d'Urbain VIII. par laquelle il excommunie ceux qui prennent du tabac dans les églises; si cette bulle n'a pas été supprimée, combien n'y-a-t-il pas d'excommuniés sans le savoir parmi les catholiques romains.

Jacques Stuard, roi d'Angleterre, a composé lui-même un traité contre l'usage du Tabac. Le P. Labat, Jacobin, dans son voyage de l'Amérique, rapporte que cette plante fut comme une pomme de discorde, qui alluma une guerre très-vive entre les savans.

M. Fagon, premier médecin de Louis XIV, s'en déclara l'antagoniste : il composa contre cette plante plusieurs ouvrages, entr'autres une thèse fameuse qui a été soutenue plusieurs fois dans les écoles de médecine de Paris. On rapporte de ce premier médecin qu'il prenoit incessamment du Tabac, dans le temps même que par de nouveaux argumens il cherchoit à fermer la bouche à ses adversaires; un pareil exemple étoit une apologie ou plutôt un syllogisme qui pouvoit renverser aisément son systême; aussi disoit-on à ce médecin de mettre son nez d'accord avec son argumentation. Nous allons donner ici quelqu'échantillon de sa thèse, ou pour mieux dire de sa déclamation.

Quel a été l'homme assez téméraire, dit-il, pour essayer le premier un poison plus redoutable que la ciguë, plus terrible que le pavot, & plus furieux que la jusquiame & la mandragore. Lorsqu'il a ouvert sa tabatière pour s'accoutumer à cette poudre, il ne savoit

pas qu'il ouvroit la boëte de Pandore, d'où devoient sortir mille maux plus cruels les uns que les autres. En effet, aussitôt qu'on en a pris pour la première fois, on ressent un trouble qui semble nous avertir de la présence d'un poison que nous venons de prendre ; l'estomac est renversé par les nausées & les vomissemens ; la tête est saisie d'une ivresse qui lui occasionne des éternuemens & des étourdissemens ; les yeux sont couverts de ténébres semblables au voile que tire la mort au dernier instant de la vie ; le corps entier éprouve un frissonnement semblable à celui de la fièvre, le cœur lui-même se rallentit dans son action, & quelquefois la suspend : en un mot, la mémoire, le jugement & tous les sens sont troublés, lorsqu'on fait malheureusement l'épreuve du Tabac. Peut-on ne pas être épouvanté de pareils symptomes, & un homme de bon sens voudra-t-il exposer sa vie pour se familiariser avec son bourreau ? il abandonnera cette triste ressource aux malheureux, pour charmer leur ennui dans leurs travaux, leur misère & leurs tourmens ; il ne se laissera pas séduire par les funestes appas d'une poudre qui lui gâte le nez, & d'une fumée qui lui salit la bouche. Si par malheur, malgré tous ces conseils, il cherche à s'en faire une dangereuse habitude, alors tous les efforts de la raison & tous les avis sont inutiles, il ne peut plus se débarrasser de cet ennemi. Pernicieuse volupté, qui semble aveugler ceux que tu as préoccupé : tous les autres plaisirs entraînent avec eux une satiété qui affoiblit nos desirs ; il n'y a que celui de prendre du Tabac qui dégénère en une malheureuse nécessité. Le nez, cet organe destiné pour être l'instrument de l'odorat, n'est pas fait pour servir d'égoût à toutes les humeurs qu'il plaît d'y attirer par force. Il est vrai que dans l'enfance & la vieillesse les humeurs se portent plus abondamment vers la membrane pituitaire ; mais dans un âge mûr se provoquer un catharre continuel, c'est placer trop près du siége de l'ame un réceptacle d'immondices ; c'est dépouiller

le fang d'une férofité qui lui eft néceffaire, c'eft appelet au plus vîte une mort qui ne venoir qu'à pas lents. Une pareille paffion doir être regardée comme celle qui nous porte vers le fexe: l'une eft pout les narines ce que l'autte eft pour le fentiment de la génétation. On a dit que ce dernier attrait étoit une courte épilepfie, on pourroit dire que le premier eft une épilepfie continuelle. Ces fréquens éternuemens ne font-ils pas de véritables convulfions qui peuvent détanger les fonctions qui fe font dans les parties forr éloignées de la tête? pour fe convaincre de cetre vérité, il fuffit de jettet les yeux fur les femmes hyftériques, ou fur ces vaporeux qui perdent connoiffance pour avoir fenri la moindte odeur. Cependant, malgré toute fa févétité, M. Fagon ne peut s'empêcher d'admettre dans le Tabac quelques bonnes qualités; mais plus ces qualités font admirables, plus elles font redoutables; il faut craindre nos ennemis dans le temps même qu'ils viennent à nous les mains chargées de ptéfens: *Timeo Danaos vel dona ferentes*.

Si l'on en ctoit cependant ceux qui ont enttepris la défenfe du Tabac contte M. Fagon & fes antagoniftes, cette plante eft le plus tiche rréfot qui foit venu du pays de l'or; elle réunit en elle ce que les autres plantes n'ont que féparé. La nature, fi merveilleufe en fes productions, a eu tott, difent-ils de la cacher pendant fix mille ans à la plus belle parrie du monde; elle fut, pout ainfi dire, injufte de la reléguer pendant fi longtemps parmi les fauvages & les barbares, & d'avoir plus d'indulgence pour eux que pour nous. Enfin le Tabac, continuent-ils, marque fi bien fa puiffance, qu'étant réduit en poudre & en fumée, il garde encore tout fon prix & fa force.

Le nom vulgaire de Tabac qu'on a donné à cette plante, tire fon étimologie du pays d'où il nous a été apporté. Les naturels de l'Amérique lui ont donné celui de Petun que nous avons latinifé en *petum*. Tout le

monde sait que ses noms de Nicotiane, d'Herbe du grand Prieur & d'Herbe à la Reine, ne lui sont venus que parceque M. Nicot, M. le grand Prieur, & la reine mère Catherine de Médicis, ont été les premiers qui l'ont mis en réputation. Le cardinal de Sainte Croix, nonce en Portugal, & Nicolas Tornabon, légat en France, qui le firent connoître en Italie, lui acquirent le nom d'Herbe de Sainte-Croix & de Tornabone. Plusieurs la nomment la Buglosse ou la Panacée Antarctique, d'autres l'Herbe Sainte ou Sacrée, à cause de ses vertus miraculeuses. Quelques Botanistes, par rapport à sa vertu narcotique, qui lui est commune avec la jusquiame, en ont fait une espèce, & l'ont nommée la Jusquiame du Pérou ; mais ils ont erré: elle n'en a ni le port, ni la fleur, ni la configuration.

Les auteurs qui ont écrit sur cette plante sont, Magnenzes, Thorius, Gille Everhard, Simon Pauli, qui s'est totalement déclaré son antagoniste, Jacques I, roi d'Anglererte, Schroder, Charles Etienne, Jean Libaldus, Victor Pallu, Barvestein, Marradon, Scriverius, Lautemberg, Alstadius, Cohausen, de Prades, Jean Liebault, Dubois, &c.

A l'égard de la culture du Tabac, rien n'est plus facile : il demande une terre grasse & humide exposée au midi, labourée & émondée avec du fumier consommé. Il se séme dans ces pays à la fin de mars : vous faites un petit trou en terre de la grosseur du doigt, vous y jetrez dix ou douze grains de Tabac, & vous rebouchez le trou ; lorsqu'il est levé, vous arrosez la plante pendant le temps sec, & vous la couvrez avec des paillassons pendant le grand froid. Comme chaque grain pousse une tige, il faut en séparer les racines; lorsque votre plante est parvenue à la hauteur de trois pieds, coupez le sommet de chaque tige avant qu'elle fleurisse, & afin qu'elle se fortifie, arrachez celles qui sont piquées des vers ou qui veulent se pourrir. Comme on ne fait usage que des feuilles de Tabac,

pour connoître si elles sont mûres, il faut qu'elles se détachent facilement de la plante; c'est ordinairement sur la fin d'août : cueillez pour lors les plus belles, enfilez-les par la tête. faites-en des paquets, & les mettez sécher dans un grenier. Laissez la tige en terre pour donner le temps aux autres feuilles de mûrir; vous laissez quelques tiges que vous ne pincez pas, afin d'avoir de la semence pour l'année suivante, que vous pouvez conserver jusqu'au mois d'avril : on appelle les paquets de feuilles magnotes ou manoques. Il s'agit actuellement d'entrer dans le détail des préparations du Tabac.

On commence d'abord par détacher les manoques; on choisit parmi ces bottes de feuilles celles qui sont propres à faire des robes. Les robes sont les feuilles les plus longues & les plus larges, destinées à recouvrir les rolles; on mouille ces feuilles avec un balai servant d'aspersoir, de-là on les passe à l'attelier des écoteurs: pour ce qui est des autres feuilles, on les amasse par couches qu'on a soin d'asperger : cette mouillade se fait ordinairement à rez-de-chaussée; on transporte ensuite ces feuilles au premier étage, où il y a plusieurs petits enfans qui sont occupés à les écôter, c'est-à-dire, à en ôter la côte longitudinale; ils jettent les feuilles écôtées dans un panier, & les côtes derrière eux, qu'on rassemble pour bruler, ce qui fait de fort bonnes cendres, qui sont même trop fortes pour lessiver le linge. Les feuilles écôtées on en fait des boudins & on les file: ce travail se pratique ordinairement sur une table fort élevée, divisée par des cloisons en quatre parties égales, qui sont les places d'autant d'ouvriers. Chaque ouvrier prend une certaine quantité de feuilles proportionnées à la grosseur qu'il veut donner au boudin; il les comprime par un premier tord, & les fait passer ensuite à l'ouvrier fileur, pour être filées les unes au bout des autres. Celui-ci est servi par deux petits enfans, dont l'un lui fournit les boudins & l'autre les robes pour

les unir ; un troisième fait tourner le rouet : ordinairement le fileur a soin de se frotter les mains avec une éponge imbibée d'huile d'olive, pour que le boudin roule avec plus de facilité entr'elles & la table : lorsque le rouet est entièrement chargé, on le dévuide pour faire passer le Tabac au rolleur, qui est celui qui forme les rolles. Les rolles sont, comme tout le monde sait, des pelottes où le boudin est roulé plusieurs fois sur lui-même : voici la manière dont on les forme.

Le rolleur a devant lui, sur une table, un instrument qu'on nomme matrice, garni de deux chevilles de bois, & ayant saisi un bout du boudin, il l'applique à côté d'une des chevilles, & forme un écheveau composé de trois tours ; il lie en trois endroits cet écheveau avec la ficelle, & le retire ensuite de dessus la matrice : c'est cet écheveau qui occupe le centre du rolle & en forme le noyau. Pour achever de le former, le rolleur attache le bout du boudin à une des extrêmités avec une petite cheville de bois, & continue de tourner le boudin autour du noyau, jusqu'à ce qu'il soit tout couvert ; on forme ainsi trois, quatre ou cinq couches les unes sur les autres, dont on observe de bien serrer & cheviller les différens tours : on met ensuite ces rolles sous la presse, pour les comprimer & les égaliser. Cette presse est composée de deux fortes tables de bois d'orme, qu'on approche l'une de l'autre par le moyen de deux vis. Le Tabac ainsi préparé est celui dont on fait usage pour fumer.

Pour ce qui est du Tabac que l'on veut mettre en poudre, on commence par en former des carottes, ce qui demande un autre travail. Il faut d'abord couper le rolle en plusieurs longueurs égales ; l'ouvrier qui est chargé de ce travail se nomme coupeur : il est debout devant une table solide, recouverte d'une planche, sur laquelle il tire à lui le bout du boudin d'un rolle, qu'il a eu soin auparavant de monter sur une machine à pivot, & l'ayant étendu, il applique dessus une

mesure pour le couper & en former des longueurs égales, ce qu'il continue jusqu'à ce que le rolle soit entièrement coupé, & il met ces longueurs dans des cases à ce destinées.

Les longueurs ou bouts du Tabac étant donc détorts, on les met dans des moules, composés de deux pièces de bois creusées en goutières demi cylindriques : on en joint ordinairement huit longueurs dans chaque moule, qu'on a soin de graisser auparavant avec de l'huile d'olive. On pose ces moules sur une table, au nombre de douze, & on range cinq tables l'une dessus l'autre : on met ensuite ces tables sous une presse, qu'on serre par le moyen d'un levier de fer, à l'extrémité duquel est une grosse corde qui se roule autour d'une vis, à laquelle est appliquée la puissance motrice ; on laisse ainsi ces moules pendant vingt-quatre heures sous la presse, après quoi on en retire la carotte ; on l'enveloppe aussi-tôt d'un ruban de fil tourné en spirale ; on l'envoie de-là au ficeleur, & ensuite au pareur, qui, avec un couteau, coupe & ébarbe les extrémités des carottes ; on fait usage de cette espèce de Tabac ainsi préparé pour pulvériser.

Le Tabac en poudre est à présent fort à la mode, l'on s'en sert presque par-tout ; mais nous voyons que ceux qui en prennent avec excès deviennent stupides & hébétés. Ceux au contraire qui en discontinuent l'usage, après s'en être longtemps servi, tombent dans des langueurs & des chagrins mortels ; il est par conséquent important d'éviter de nous rendre esclaves de certaines habitudes qui ne manquent pas souvent de devenir pernicieuses ; c'est pourquoi, dès qu'on s'est habitué à l'usage du Tabac en poudre, il n'est guères possible de se l'interdire ; & quoique souvent il soit nuisible à notre constitution, & très-rarement utile, néanmoins il nous devient indispensablement nécessaire par l'habitude que nous en avons contractée. On peut cependant dire & avec raison, que le Tabac pris par le

nez eſt un très-bon ſternutatoire, pourvu qu'on en prenne modérément; il excite l'éternuement & procure une abondante évacuation de ſérosités, ſur-tout aux perſonnes qui n'y ſont pas habituées: il eſt par conſéquent très-bien indiqué dans l'apoplexie, la paralyſie, les catharres, les fluxions & la migraine.

On prétend que le Tabac nous fait ſupporter plus facilement la faim; ſi ce fait eſt vrai, cela ne peut provenir que de l'irritabilité qu'il occaſionne aux fibres nerveuſes, dont le mouvement ne contribue pas peu à la digeſtion.

Oleus Borrichius rapporte, dans une lettre écrite à Bartholin, qu'une perſonne s'étoit tellement deſſéchée le cerveau à force de Tabac, qu'après ſa mort on ne trouva dans ſa tête qu'un petit grumeau noir composé de pluſieurs membranes. Le docteur Joſeph Lanzoni dit avoir connu un ſoldat qui uſoit par jour trois onces de tabac en poudre, ce qui lui fut ſi pernicieux, qu'à l'âge de trente-deux ans il commença à être attaqué de vertiges, qui furent bientôt ſuivis d'une apoplexie violente & mortelle. Le même auteur fait auſſi mention d'une perſonne, que l'uſage immodéré du Tabac d'Eſpagne rendit aveugle, & enſuite paralytique.

M. Chomel, dans ſon hiſtoire des plantes, nous aſſure qu'un de ſes amis ayant inconſidérément pris du Tabac par le nez à trop forte doſe, tomba dans le moment en défaillance avec une ſueur froide, & des accidens qui firent craindre pour ſa vie. Le docteur Hill, qui s'eſt déclaré un des plus forts antagoniſtes du Tabac, appuie ſon ſentiment ſur l'exemple d'une dame, à qui l'uſage immodéré du Tabac cauſa la mort: cette dame, dit-il, après avoir pris la valeur d'un quarteron de Tabac, d'une eſpèce plus âcre qu'à l'ordinaire, ſentit une étrange douleur le long du cartilage de la narine gauche; elle quitta cette eſpèce de Tabac, & continua d'en prendre de l'autre en même quantité qu'auparavant. Au bout de quelque temps, ſans qu'elle ſe fût apperçue d'aucune

tumeur, il s'écoula de sa narine une matière d'une odeur insupportable : elle abandonna le Tabac, l'écoulement ne cessa point ; elle appela vainement le chirurgien à son secours ; le mal s'accrut ; il se détacha même de temps en temps quelques particules du cartilage : la mort enfin termina toutes ses douleurs, que tout l'art des médecins & des chirurgiens n'avoit pû soulager. Tous ces exemples prouvent les effets funestes du Tabac, lorsqu'on en fait excès ; il en est de même des meilleures choses, l'excès en est toujours nuisible : nous ne devons pas pour cela rejetter totalement le Tabac ; il est un très-bon céphalique qui réveille l'imagination & réjouit le cœur.

Depuis peu on a la méthode de faire usage de petites boulettes longues de Tabac qu'on insére dans les narines, & qui produisent, à ce que l'on prétend, des effets merveilleux : on se sert pour cet usage du Tabac du Brésil, préférablement à tout autre : les feuilles de ce Tabac sont pour l'ordinaire renfermées dans des boëtes de plomb, pour conserver leur fraîcheur ; on les déplie, on les étend, & on en fait de petites boulettes longues, qu'on introduit pendant quelque temps dans les narines ; elles attirent beaucoup d'eau & de pituite, déchargent la tête, préviennent les catharres, & rendent la respiration plus libre & moins gênée. Plusieurs laissent les boulettes dans le nez pendant toute la nuit, mais l'on a observé qu'elles occasionnoient des vomissemens le lendemain matin.

Outre l'usage journalier du Tabac en poudre, rien n'est plus commun en France que de le fumer ; pris de cette façon, il est très-bon pour les pituiteux & les mélancholiques ; il évacue doucement une partie des sérosités superflues ; il provoque une ample sécrétion de la salive, il adoucit le chagrin & calme les grandes agitations de l'esprit. Dans les éphémérides d'Allemagne de l'année 1684, on rapporte qu'un homme fut guéri des ulcères des jambes par la fumée du Tabac ;

voici l'obſervation telle que la donne le docteur Jean Chrétien Frommanus. Un frippier, dit-il, de Coburg, homme fort & d'une taille bien proportionnée, étant allé à Schalcovie, où régnoit une fièvre maligne, fut attaqué à ſon retour de la même maladie, & m'envoya prier par ſa femme de lui indiquer quelque remède qui pût lui procurer du ſoulagement. Je demandai d'abord à cette femme quels étoient les principaux ſymptomes qui accompagnoient la maladie de ſon mari; elle me dit que non ſeulement il avoit une fièvre violente, mais que tout ſon corps étoit couvert de petites veſſies. Je lui conſeillai alors de faire uſage de remèdes béſoardiques, qui lui procurèrent en effet une ſueur qui fit diſparoître toutes ces petites puſtules, & l'étant allé voir quelque temps après, lui ayant fait quelque queſtion ſur ſon tempérament, ſur ſa manière de vivre, & ſur l'état où il étoit avant que d'être attaqué de cette fièvre, il me fit réponſe qu'il avoit eu autrefois pendant longtemps des ulcères aux jambes, & que ſa femme m'ayant déja conſulté ſur cette maladie, comme elle venoit de le faire pour la fièvre, je lui avois répondu, que comme il me paroiſſoit que ſon mari étoit d'un tempérament phlegmatique, & qu'il n'étoit pas en état de faire de la dépenſe, je lui conſeillois ſeulement de s'accoutumer à fumer du Tabac. Je ſuivis votre conſeil, me dit-il, je fumois tous les jours, ce que je n'avois jamais fait juſqu'alors, & dans l'eſpace d'un mois ces ulcères ſe deſſéchèrent inſenſiblement, & je me trouvai parfaitement guéri.

Un homme de grande conſidération, dit l'auteur de la collection académique de Dijon, m'a raconté que dans ſa jeuneſſe, faiſant alors ſes études à Ratiſbonne, (je ne rapporte ce fait que pour confirmer l'obſervation précédente,) dont le collége étoit fort éloigné de la maiſon où il demeuroit, & ne s'étant pas aſſez précautionné contre la rigueur du froid, ſes jambes s'étoient ulcérées en différens endroits, & que ces ulcères ſe

fermoient & se rouvroient successivement; mais qu'étant entré ensuite à l'académie, & ayant contracté l'habitude de fumer, ils s'étoient peu à peu guéris & ne s'étoient plus rouverts depuis; le Tabac est en effet regardé, continue le savant rédacteur de cette collection, comme un bon phlegmagogue, qui procure l'évacuation de la pituite par le nez, les crachats, le vomissement & les selles. Si elle est trop épaisse, selon la remarque de Chrysostome Magnahus, il la dissout & l'atténue par le sel âcre qu'il contient, & la dispose ainsi à être plus facilement évacuée.

Cependant malgré les bons effets que peut procurer la fumée du Tabac, son usage immodéré peut causer mille maux, & même la mort; nous ne rapporterons ici qu'un exemple funeste de l'excès de la fumée du Tabac pour être concis. Deux jeunes Hollandois disputoient entr'eux à qui fumeroit le plus grand nombre de pipes; mais l'un en ayant fumé dix-sept & l'autre dix-huit, ils tombèrent tous les deux par terre, comme s'ils eussent été frappés d'apoplexie; l'un mourut sur le champ, & l'autre deux ou trois heures après.

En France les personnes du sexe fument rarement, il n'y a que les Flamandes & les Alsaciennes qui ont cet usage. Il n'est pas même décent de le faire en compagnie, par rapport aux odeurs désagréables que répand le Tabac, & qui peuvent devenir nuisibles à bien des personnes; c'est pourquoi plusieurs ont la coutume de le mâcher par préférence: une longue expérience démontre que le Tabac mâché est un cordial très-salutaire; il ranime les vieillards, & produit souvent de très-bons effets dans les obstructions mésentériques; il ne donne d'ailleurs aucun mauvais goût à la bouche, ne gâte pas les dents & réveille l'appétit, ce qu'on ne peut pas dire du Tabac fumé. Un médecin de Newcastel a guéri son épouse d'un asthme, en lui faisant souvent mâcher du Tabac. On prépare actuellement en France du Tabac très-agréable & propre à mâcher.

Il eſt à obſerver que rien n'eſt plus propre à nous faire maigrir, que de demeurer habituellement dans un lieu rempli de Tabac. M. Chomel dit avoir connu une perſonne qui a été obligée de quitter pour cette raiſon ſon domicile.

Les feuilles du Tabac ſont émétiques & purgent violemment; on en fait rarement uſage intérieurement, les eſſais qu'on en a voulu faire ont été ſuivis d'accidens. On en prépare cependant un ſirop dont on fait uſage dans l'épilepſie & dans les maladies du même genre; M. Rivière en a vu de bons effets: ce ſirop qu'on nomme de Quercetan, eſt auſſi très-bon dans l'aſthme & la toux opiniâtre; il procure une expectoration facile & abondante ſans faire vomir. Le Tabac perd ſa force émétique par la digeſtion qu'on fait du ſuc de ſes feuilles dans l'hydromel & l'oxymel pendant deux ou trois jours.

Il y a de deux ſortes de ſirop de Tabac : le ſimple dont la doſe eſt depuis une demi-cuillerée juſqu'à une cuillerée pendant quelques jours, & le compoſé, qui ſe preſcrit depuis une once juſqu'à deux, & dans lequel entrent des plantes becchiques, telles que les capillaires, le tuſſilage, & quelquefois même le ſéné & l'agaric. Melchior Forcht, médecin Allemand, vante beaucoup dans la vomique du poumon & l'empième, la décoction du Tabac mêlé avec le ſucre.

On fait plus ſouvent uſage du Tabac en lavement dans les maladies ſoporeuſes, lorſqu'il s'agit d'exciter fortement l'action des fibres; la doſe pour l'homme eſt depuis deux gros juſqu'à une demi-once, & quand on preſcrit ces feuilles en lavement aux chevaux, c'eſt toujours depuis une once juſqu'à deux. M. Chomel obſerve que ces lavemens produiſent quelquefois des effets auſſi fâcheux que les purgatifs les plus âcres; il dit même avoir vu des malades, qui, ayant pris de ces lavemens dans les aſſoupiſſemens léthargiques, avoient enfin recouvré le ſentiment & la connoiſſance, mais étoient

tombés ensuite dans des convulsions, accompagnées de vomissemens, de sueurs froides, d'un pouls foible & frémissant, & d'autres accidens funestes, quoiqu'ils eussent rendu ce remède aussitôt après qu'ils l'avoient reçu, & si on n'y avoit porté secours, ils auroient péri infailliblement; l'eau tiéde, le lait & l'huile d'amandes douces ont fait pour lors des merveilles; il ne faut donc prescrire ces lavemens qu'avec beaucoup de circonspection

On se sert du Tabac en fumigation: les personnes sujettes aux vapeurs en sont promptement soulagées en respirant la fumée: les Indiens en font souvent usage; ils ont même des espèces de cornets faits de joncs ou de cannes, au moyen desquels ils reçoivent par la bouche la fumée du Tabac.

Rechi prétend que la fumée du Tabac reçue dans le vagin, appaise à l'instant les accès de la passion hystérique, ce qui confirme ce que nous venons de dire précédemment. On introduit aussi la fumée du Tabac dans les intestins par l'anus: ce remède est très-bien indiqué dans les constipations opiniâtres, dans la passion iliaque & dans les hernies. M. Heister le recommande beaucoup dans ce cas, & dit en avoir vu de très-bons effets; il décrit l'instrument destiné à faire cette espèce de fumigation, & en donne la figure. M. Beuchier assure que ce secours est très-utile pour ranimer les noyés; on a même rappellé par-là à la vie des gens qu'on croyoit morts, parcequ'ils avoient été longtemps sous l'eau. Un auteur Anglois prétend que ceux qui habitoient, pendant la peste qui affligea Londres en 1665 & 1666, des maisons où il y avoit beaucoup de Tabac, en furent préservées.

Extérieurement les feuilles de Tabac sont vulnéraires, déterfives; elles mondifient les vieux ulcères; on les applique fraîches sur les plaies. Le P. Antoine Neira, Jésuite, assure que dans le Brésil, où il a passé trente-deux ans, le remède le plus usité pour les blessures, est

le suc des feuilles de Tabac. Nicolas Monardez rapporte que les Indiens guérissent les blessures faites par les flèches empoisonnées des Cannibales avec ce suc, qui non seulement empêche l'effet du venin, mais arrête encote l'hémorrhagie, & fait cicatriser les plaies fort vîte.

On fait communément entrer les feuilles de Tabac dans les huiles, les baumes & les onguens. Nous avons vu opérer sous nos yeux avec la Nicotiane tant de cures merveilleuses, que le simple exposé surpasseroit beaucoup les bornes qu'on doit se prescrire dans un seul article de ce dictionnaire, qui est même déja trop long. Le sieur Buchoz père, a guéri à Marly, village à une lieue de Metz, & dans les villages circonvoisins, avec la Nicotiane qu'il cultivoit pour lors dans son jardin, plusieurs blessures, plaies, ulcères invétérées & incurables, charbons, gangrène, & cancers; tantôt il employoit cette herbe fraîche, tantôt distillée, & tantôt en onguens ou baumes.

L'on tire du Tabac, par le moyen de la chymie, un esprit, une huile & un sel. L'esprit est un puissant vomitif; la dose est depuis deux gros jusqu'à quatre dans des liqueurs appropriées: on s'en sert extérieurement pour les dartres, la galle & autres maladies de la peau. L'huile du Tabac est très-vénéneuse; introduite dans les plaies, elle cause de fâcheux accidens: elle est cependant très-bonne contre la gratelle & les dartres; on en incorpore un gros avec deux onces d'axonge: & l'on s'en sert en liniment. Son sel se prescrit depuis quatre grains jusqu'à douze dans des liqueurs convenables; il est sudorifique & quelquefois même diurétique: on prétend qu'il est alkalin; quelques chymistes Allemands appuient ce sentiment par plusieurs observations & procédés.

La Nicotiane est ennemie des poux & des puces, suivant J. Bauhin. Villis recommande l'usage du Tabac dans les camps & armées, tant pour suppléer aux vivres

que pour préserver & guérir les soldats de plusieurs maladies, tant internes qu'externes. En Italie on ordonne la semence du Tabac pour appaiser le priapisme ; on prétend que cette plante a une vertu narcotique ; ce qui n'est pas bien constaté ; on a observé que le Tabac en poudre est mortel aux lézards, sangsues & limaçons.

TALICTRON DES BOUTIQUES.

LE TALICTRON DES BOUTIQUES est une plante dont la racine est napiforme, longue, ligneuse, fibreuse, blanche ; sa tige est haute d'un pied ou de deux, ronde, dure, un peu velue ; ses feuilles sont alternes, sur-composées, plusieurs fois aîlées, découpées finement, blanchâtres, couvertes d'un duvet très-fin, imitant celles de la petite absynthe. Ses fleurs sont en grand nombre au sommet des rameaux ; leurs péduncules sont minces & très-longs, & leurs caractères sont les mêmes que ceux du cresson de fontaine, *voyez cet article.* On nomme cette plante *Sisymbrium annuum, absynthii minoris folio.* Tourn. *Sisymbrium Sophia.* Linn. Elle est annuelle, & croît dans les terreins incultes, au bord des chemins, sur les vieux murs.

Le Talictron a une saveur légérement stiptique, mais âcre, approchant de la moutarde ; il est vulnéraire, astringent, détersif & fébrifuge. Cæsalpin dit que sa semence tue les vers : suivant Tragus elle arrête la dyssenterie & toute sorte de flux, même les pertes de sang & les fleurs blanches des femmes : on la donne écrasée avec la pointe d'un couteau depuis un demi-gros jusqu'à un gros, dans du vin rouge, ou dans un potage, s'il n'y a pas de fièvre.

Elle est très-recommandée pour les fièvres tierces & quartes, & même les continues, en observant de la donner les jours de crise dans un œuf cuit mollet, sans

ſel, deux heures avant l'accès, & ſeulement deux heures après avoir bu & mangé ; on préparera auſſi le malade par la ſaignée & par quelques lavemens: en cas d'hernie & de vers on peut donner cette graine dans une pomme cuite, ou dans du vin, ou dans de la bouillie aux enfans à la mammelle ; l'eau ou la plante macérée à froid, eſt douée des mêmes vertus que la graine. Cette graine convient auſſi dans les hémorrhagies ; on l'applique écraſée ſur celle des pieds, & pour les hémorrhagies du nez, on en aſpire en forme de tabac, ayant ſoin de tenir pendant quelque temps la narine comprimée avec le doigt : on preſcrit le ſuc, la conſerve, ou l'extrait des feuilles & des fleurs de Talictron pour le crachement de ſang, les fleurs blanches, le flux immodéré des hémorrhoïdes & des mois. Cette plante broyée & appliquée guérit les bleſſures & les ulcères même invétérés & malins ; elle eſt bonne pour réſoudre le ſang grumelé & épanché ſous les tégumens ; elle l'attire à la ſuperficie & le diſſout. Il y a des auteurs qui prétendent que la graine du Taliction convient dans la gravelle & la rétention d'urine. Quand on donne cette graine aux animaux, c'eſt en poudre à la doſe d'une demi-once.

TAMARISC.

LE TAMARISC d'Allemagne eſt un grand arbriſſeau dont la racine eſt rameuſe & ligneuſe ; ſon tronc eſt dur ; ſes jeunes tiges ſont vertes & pliantes ; ſon écorce eſt blanchâtre & unie ; ſon bois eſt blanc ; ſes feuilles ſont alternes, toujours vertes, ſemblables à celles du cyprès, entières, épaiſſes, tuilées : on remarque à cet arbre de petites ſtipules en forme d'alène, placées à la baſe des ramifications ; ſes fleurs ſont à l'extrémité & le long des tiges diſpoſées en grappes, roſacées, ayant

cinq pétales ovales, concaves, obtus, ouverts; leur calice est très-petit, divisé en cinq parties obtuses, droites, chaque fleur a dix étamines. Cet arbre se nomme *Tamariscus germanica*. Lob. Icon. & Linn. Il vient naturellement dans l'Alsace aux environs du Rhin : on trouve dans nos provinces méridionales, sur-tout aux environs de Narbonne, de Montpellier & d'Arles, une autre espèce de Tamarisc, qu'on nomme Tamarisc de Narbonne.

Le Tamarisc s'élève très-bien dans les jardins; on le multiplie ordinairement par boutures ou par marcottes: il se plaît dans les terres légères qui ont beaucoup de fond & qui ne sont point trop séches; le Tamarisc d'Allemagne aime sur-tout les lieux humides. Le port du Tamarisc est fort singulier; ses branches menues, pendantes, peu garnies de feuilles, n'offrent rien de fort agréable à la vue, si ce n'est au printemps où il est en fleur. Comme il ne quitte point ses feuilles, on peut cependant le placer dans les bosquets d'hiver; on fait des tasses avec le bois de Tamarisc, & l'on prétend que si l'on s'en sert pour boire, elles préviennent les opilations de la rate : à Arles on fait avec le bois de Tamarisc des barrils pour y mettre de l'eau, qu'on prétend pour lors devenir apéritive & diurétique : on attribue en général à cet arbre une vertu incisive, apéritive & diurétique; il convient dans les obstructions de la rate; il dissipe les tumeurs. Quand on se sert en médecine du Tamarisc, c'est ordinairement de son écorce dont on fait usage : Prosper Alpin dit que les femmes Egyptiennes se servent de la décoction de cette écorce pour arrêter toute sorte de flux de sang & pour guérir les cours de ventre; il prétend même que le bois de Tamarisc est aussi bon pour la vérole que le gaiac, ce qui mérite confirmation. Etmuller estime beaucoup la décoction de l'écorce pour les catharres ou fluxions, & pour la goutte; l'on tire des cendres de Tamarisc un sel lixiviel qui est fort apéritif.

On prescrit aux animaux la racine de Tamarisc en décoction, à la dose de trois onces sur deux livres d'eau; l'extrait à la dose d'un gros, & le sel à celle de deux gros.

TANAISIE.

LA TANAISIE, l'Herbe aux vers, l'Herbe Sainte Marie, est une plante dont la racine est longue, ligneuse, rameuse; ses tiges sont hautes au moins de trois pieds, rondes, rayées, remplies de moëlle, légérement velues; ses feuilles sont alternes, deux fois aîlées, découpées comme par paire, dentées en manière de scie à leurs bords, très-vertes. Il y en a une variété dont les feuilles sont plissées & crépues; ses fleurs sont au sommet, disposées en corymbe, ou bouquets arrondis, composées, flosculeuses, ayant des fleurons hermaphrodites dans le disque, femelles à la circonférence; les hermaphrodites sont divisés en cinq, les femelles en trois, rassemblés dans un calice hémisphérique, tuilé, dont les écailles sont aiguës, serrées les unes contre les autres: ses semences sont solitaires, oblongues, nues, placées dans le calice qui a conservé sa forme, & posées sur un réceptacle nud & convexe. Cette plante se nomme *Tanacetum vulgare luteum.* Pin. *Tanacetum vulgare.* Linn. Elle est pérennelle & croît dans les endroits humides; on en voit aux environs de Paris & dans la plupart des provinces du royaume.

On met la Tanaisie autour des lits ou entre les matelas, pour faire mourir les puces & punaises; selon M. Dodart cette plante étoit la base de l'eau que M. le duc de Montausier composoit pour les rhumatismes; les fleurs & les sommités ayant infusé dans de l'eau-de-vie, on frottoit les endroits malades, puis on les fomentoit avec cette eau, qui réussissoit souvent.

La Tanaisie fortifie l'estomac, en corrige les âcretés, tue les vers ; elle est encore apéritive, hystérique & céphalique ; elle enlève les obstructions & nettoie les conduits de l'urine. On se sert de ses feuilles & de ses fleurs en infusion, en décoction & en substance : leur suc se donne à la dose de deux gros avec l'eau de plantain, dans les fièvres intermittentes, & leur infusion dans le vin est, suivant Cæsalpin, très-bien indiquée dans la suppression menstruelle. Cette plante convient aussi dans l'hydropisie, la jaunisse & les pâles couleurs. Quelques-uns recommandent la conserve de ses fleurs dans le vertige & l'épilepsie : les feuilles fraîches de Tanaisie pilées & appliquées sur le nombril, préviennent l'avortement. Hercules de Saxe employoit efficacement le suc de Tanaisie pour la gersure des mains. On s'en sert pour les dartres & la teigne ; en cas de rhumatisme, on distille les sommités de Tanaisie avec l'eau-de-vie ; l'esprit qu'on en tire est pénétrant, il faut en bassiner les parties affligées ; ce même esprit passe aussi pour très-bon dans l'hydropisie ; on recommande sur-tout pour bassiner les jambes des hydropiques, la décoction de la plante entière de Tanaisie mêlée avec la lie de vin & le jus d'hyèble ; on fait boire en même temps aux malades trois ou quatre onces du suc de Tanaisie ou plusieurs verres de son infusion théiforme. Cette boisson est utile dans les fièvres malignes, & dans les maladies du bas-ventre ; on pile les feuilles de cette plante, on y mêle du beurre frais ; on les applique ensuite en cataplasme sur les foulures & entorses. On donne les fleurs de Tanaisie comme contre vers aux animaux, à la dose de deux gros.



TERRE-GRIEPE.

La TERRE-GRIEPE est suivant Tournefort une espèce de Laitron, & suivant Linneus une Scorsonère. Elle se nomme *Sonchus lævis angustifolius.* Tourn. *Scorsonera picroides.* Linn. en Languedocien *la Terre grepie.* On trouve cette plante dans les champs aux environs de Montpellier.

TERRE-NOIX.

La TERRE-NOIX, la Châtaigne de terre, le Suron, la Jarnote, la Churle, est une plante dont la racine est bulbeuse & solide ; sa tige est herbacée, foible ; ses feuilles sont alternes, amplexicaules, aîlées, ayant les folioles linéaires & très-divisées, ressemblant aux feuilles du persil ; ses fleurs sont rosacées, en ombelle, ayant cinq pétales en forme de cœur recourbé, presqu'égaux : l'ombelle générale a près de vingt rayons, ceux de la partielle sont très-courts & rassemblés ; l'enveloppe générale est divisée en plusieurs folioles courtes & linéaires, ainsi que la partielle qui est de la longueur des petites ombelles : son fruit est ovoïde, composé de deux semences convexes d'un côté & applaties de l'autre. Cette plante se nomme *Bulbocastanum majus apii folio.* Pin. *Bunium bulbocastanum.* Linn. Elle croît dans les pâturages des hautes montagnes ; on en trouve surtout beaucoup dans la Champagne. Les graines de cette plante étoient autrefois d'usage pour assaisonner le pain comme celles du carvi. Sa racine se mange en plusieurs provinces ; on peut la réduire en farine & en faire du pain. L'auteur de la gazette d'agriculture engage

en plusieurs de ses feuilles de cultiver cette plante dans les terres pour pouvoir s'en servir dans les années de disette.

THALPSIE.

LA THALPSIE, la Malherbe, le Turbith bâtard, est une plante dont la racine est fusiforme; sa tige est herbacée, rameuse, striée; ses feuilles sont alternes, amplexicaules, deux fois aîlées, ayant les folioles dentées, réunies à leur base. Ses fleurs sont rosacées, en ombelle, ayant cinq pétales lancéolés, recourbés, sans aucune enveloppe : l'ombelle générale est grande, composée d'environ vingt rayons d'une hauteur à-peu-près égale; la partielle de même : son fruit est oblong, entouré d'une membrane longitudinale, divisé en deux grandes semences oblongues, pointues aux deux extrémités, entourées d'un large rebord plane, tronqué à la base & à la pointe. Cette plante se nomme *Thalpsia latifolia villosa*. Tourn. *Thalpsia villosa*. Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les provinces méridionales de la France, principalement aux bords de la mer. Elle n'est pas d'usage en médecine, quoique quelques auteurs lui attribuent une vertu purgative.

THYM.

LE THYM commun est une espèce de sous-arbrisseau dont la racine est dure, ligneuse, rameuse; sa tige qui persiste pendant l'hiver est droite, peu élevée, rameuse, ligneuse; ses feuilles opposées, menues, étroites, ovoïdes, repliées sur elles-mêmes par les côtés; ses feuilles plus larges constituent une variété de l'espèce; ses fleurs sont verticillées en épis, labiées, dont

dont le tube eſt de la longueur du calice ; la lèvre ſupérieure droite, retrouſſée, plus courte que l'inférieure, qui eſt diviſée en trois, large & obtuſe ; ſes ſemences ſont au nombre de quatre, obrondes dans un calice tubulé, retréci par le haut. Cette plante ſe nomme *Thymus vulgaris folio tenuiore*. Pin. *Thymus vulgaris*. Linn. Elle eſt pérennelle & croît dans le Languedoc ; on la cultive dans nos jardins : on y cultive auſſi d'autres eſpèces de Thym, entr'autres le Thym de Créte. *Thymus capitatus apii Dioſcoridis*. Pin. *Satureia capitata*. Linn. La racine de cette eſpèce eſt dure, un peu ligneuſe, fibreuſe ; ſa tige haute d'un pied, diviſée en rameaux, grêle, ligneuſe ; ſes feuilles oppoſées, menues, étroites, à carêne, blanchâtres, ponctuées, garnies de cils : ſes fleurs naiſſent en épis ; elles ſont labiées, dont la lèvre ſupérieure eſt retrouſſée, obtuſe, large, de la longueur de la lèvre inférieure, qui eſt ouverte & diviſée en trois parties ; ſes ſemences ſont au nombre de quatre, obrondes dans le fond du calice refermé. Cette eſpèce croît ſpontanément dans la Grèce & l'Archipel. On voit encore dans nos jardins du Thym citronné, qui ne diffère des autres Thyms que par l'odeur, qui approche de celle du citron.

Le Thym ſe multiplie de graine, de bouture & de pieds enracinés, mais plus communément de cette dernière manière que des deux autres ; on le replante en automne ou au printemps. Le Thym commun réſiſte aux hivers, & ne demande aucun ſoin particulier, mais le Thym de Créte exige la ſerre, il faut par conſéquent l'élever dans des pots : on renouvelle le Thym commun tous les trois ans ; il forme des bordures très-propres autour des quarrés des potagers, & au temps de la fleur, il répand une odeur très-agréable ; c'eſt alors qu'on en coupe ce qu'on juge à propos pour les différens uſages où on veut l'employer, car la fleur augmente beaucoup ſa vertu, & comme c'eſt le fort de la ſéve, toutes ſes parties ſont plus ſpiritueuſes.

On emploie le Thym en aliment avec les autres herbes fines, pour relever la saveur des viandes & du poisson, sur-tout des courts bouillons; il est d'un plus grand usage en médecine : il est résolutif, dessicatif, attenuant, incisif & discussif; on l'emploie dans les décoctions & infusions aromatiques & céphaliques, dont on se sert si communément en fomentation pour bassiner les parties nerveuses & musculeuses qui sont affoiblies ou trop gonflées : on prétend que sa poudre mêlée avec le miel & la farine d'orge soulage la goutte sciatique, pourvu qu'on l'applique sur la partie souffrante en forme de cataplasme. Le Thym a encore la vertu de fortifier le cerveau & d'atténuer la pituite; on l'emploie dans l'asthme & la toux opiniâtre : on s'en sert aussi fort utilement pour la colique venteuse, pour exciter l'appétit & aider à la digestion; il est très-bien indiqué dans les scrophules, les tumeurs des yeux, la goutte & la paralysie.

On emploie pour les animaux l'infusion de cette plante à la dose d'une poignée dans de l'eau ou dans une livre de vin, & la poudre à la dose de deux gros.

TILLEUL.

LE TILLEUL, le Tillot, est un arbre dont la racine est rameuse & ligneuse; sa tige est haute, droite, sa tête belle, l'écorce de son tronc gercée, celle des tiges d'un gris verdâtre; ses feuilles sont alternes, pétiolées, simples, entières, d'un ovale cordiforme, terminées en pointe, dentées en manière de scie, d'un beau verd; ses fleurs sont portées sur de longs pédoncules axillaires, rameux à leurs extrémités, adhérans par le bas au centre d'une stipule, espèce de feuilles colorée, longue, étroite, arrondie par le haut; ces fleurs répandent dans le mois de juin une odeur douce & très-

agréable ; elles sont rosacées, à cinq pétales oblongs, obtus, crénelés à leur sommet. Le calice est concave, coloré, presque de la grandeur de la corolle, & divisé en cinq parties creusées en cuiller : on remarque dans ces fleurs un grand nombre d'étamines : son fruit est une capsule dure, coriacée, obronde, à cinq loges, à cinq battans qui s'ouvrent par leur base, renfermant ordinairement une seule semence obronde, les autres avortent. Cet arbre se nomme *Tilia fœmina folio majore.* Pin. *Tilia Europœa.* Linn. Il croît naturellement dans les bois : on en voit à deux lieux de Meaux en allant à la Ferté, dans le Lyonnois, dans la Lorraine, au Bugey, en Languedoc, &c.

On éléve les Tilleuls de semences, en conservant la graine jusqu'au printemps sans la semer ; elle ne lève pour lors que la seconde année ; mais si on la mêle, aussitôt qu'elle est mûre avec du sable ou de la terre pour la semer au printemps suivant, elle léve presque toujours en cette même saison : on fera bien de semer cette graine aussitôt qu'elle est mûre, dans une terre légère, humide & qui ait de l'ombre, & l'y laisser lever au printemps. On multiplie plus communément le Tilleul de marcottes que de semences : pour cet effet, on coupe à fleur de terre un gros Tilleul ; la souche pousse alors quantité de jets vigoureux. Aux approches de l'automne suivant, on couvre de terre la souche & tout ce qui l'environne ; ces jets forment ensuite des racines, & fournissent du plant en abondance. On peut le sevrer au bout d'un ou deux ans pour le mettre en pépinière, ce qu'on pratique ordinairement au mois d'octobre, sur-tout en terrein sec : non seulement les plantes profitent pendant les deux saisons suivantes, ordinairement humides, mais on est encore dispensé des amples arrosemens qui seroient nécessaires au jeune plant, si le printemps étoit sec, & que l'on eut différé jusqu'en mars à le mettre en pépinière. Il se fortifie pendant quatre ou cinq ans dans la pépinière : on les

fume tous les ans au printemps. Il faut ôter exactement les gros brins qui poussent le long de la tige, pour l'obliger à s'élever en hauteur ; mais on laisse tous les menus brins comme fort utiles pour entretenir la séve & donner du corps à la tige ; si le sol de la pépinière est léger & gras, les arbres y feront des progrès rapides, en sorte qu'on pourra en toute sûreté les planter à demeure au bout de trois ans. Pour avoir des marcottes plus vigoureuses, il est à propos de retrancher de bonne heure au printemps toutes celles qui paroissent n'être que des brindilles, & les couper près de la souche, sans quoi la plupart seroient de mauvaise venue. Les boutures de Tilleuls ont de la peine à réussir, aussi se sert-on rarement de ce moyen pour les multiplier ; ces arbres supportent fort bien la tonte au croissant ou avec les ciseaux. On éléve en France une variété de Tilleuls qu'on nomme Tilleuls de Hollande ; ces Tilleuls taillés forment de belles palissades, des portiques, des allées où on est bien à l'abri du soleil sous ces arbres taillés en boule comme les orangers, & qui se joignent par les branches d'enbas : ces Tilleuls se plaisent principalement dans les terres qui ont beaucoup de fonds, plus légères que fortes, & un peu humides.

On remarque sur le Tilleul plusieurs insectes ; le premier est le puceron du Tilleul. *Aphis Tiliæ, alis, antennis, pedibusque nigro punctatis*. Geoff. 495. Le corps de ce puceron est allongé ; sa couleur est verdâtre ; mais des deux côtés de son corcelet, on voit des raies noires. Le dessus du ventre a aussi quatre raies longitudinales de points noirs. Les antennes & les pattes sont entrecoupées de blanc & de noir, & les aîles bordées de noir ont outre cela, vers le bord extérieur, sept ou huit taches ou points noirs.

Le second est le kermès du Tilleul : *Chermes Tiliæ hemisphericus*. Geoff. 507. Ce kermès ressemble à celui de l'orme ; il est seulement un peu moins gonflé & moins rond.

Le troisième est le sphinx du Tilleul : *Sphinx elinguis alis laceris, superioribus cinereo virescentibus, fascia obscuriore transversa inæquali, inferioribus fusca aurantiis.* Geoff. 80. Ses antennes sont blanches en-dessus, fermes en-dessous : ses premières pattes sont fauves, & les postérieures sont blanches : le corcelet couvert de poils, est gris, avec trois bandes longitudinales verdâtres, une au milieu & une sur chaque côté ; ces bandes sont plus larges du côté de la tête, & se terminent en pointe du côté du ventre ; celui-ci est gris ; les aîles supérieures sont aussi grises, avec quelques nuances vertes, sur-tout vers le bout de l'aîle qui est tout verdâtre, & de plus sur le milieu de l'aîle, il y a une bande irrégulière, d'un verd brun, qui traverse l'aîle, & qui souvent est coupée dans son milieu, & partagée en deux taches ; les aîles inférieures sont un peu fauves. Toutes les quatre sont découpées à leurs bords, & terminées par une tranche fauve ; en-dessous elles sont d'un gris plus clair, mais toujours un peu verd. Le papillon mâle est d'une couleur plus claire que sa femelle ; celle-ci pond des œufs ovales de couleur verte ; sa chenille est rase à seize pieds, verte, chagrinée, avec une corne sur la queue.

Le quatrième insecte qu'on trouve sur le Tilleul, est la phalène surnommée lunule, dont nous avons donné la description au mot *Orme, voyez cet art.*

Les feuilles & les fleurs de Tilleul sont en usage en médecine, sur-tout les dernières ; on en tire l'eau pour la distillation ; on en prépare une conserve, & par le secours de la fermentation, on en obtient un esprit qu'on conseille à la dose de douze à quinze gouttes : cet esprit est très-bon pour tirer la teinture des plantes céphaliques. On recommande dans l'hydropisie la décoction du bois de cet arbre, principalement celui de ses jeunes branches de deux ans. Pour cet effet, on met une poignée de ce bois coupé menu dans deux pintes d'eau bouillante, on la réduit à chopine, & on

la donne au malade en deux ou trois prises, après l'avoir passée. La dose de l'eau distillée & celle de la conserve est d'une once. On vante toutes ces préparations dans l'épilepsie, la paralysie & les vertiges; les fleurs de cet arbre pulvérisées font partie de la poudre de guttete & de quelques autres remédes anti-épileptiques: on attribue aux feuilles de Tilleul une vertu apéritive & emmenagogue. Suivant plusieurs auteurs, les charbons de Tilleul pris à la dose d'un demi-gros, appaisent les ardeurs d'urine. Etmuller prétend que dans le tenesme, l'application extérieure en fomentation, faite avec la décoction des feuilles de Tilleul, fait très-bien. Simon Pauli prescrit comme un excellent remède pour la brulure, le mucilage tiré de l'écorce moyenne du Tilleul, fait avec l'eau de plantain. Les baies ou fruit du Tilleul sont propres à arrêter toutes sortes d'hémorrhagies & de cours de ventre. Quand on prescrit aux animaux la poudre des fleurs de Tilleul, c'est ordinairement à la dose d'une demi-once.

La fleur de Tilleul dont les abeilles sont fort friandes, leur donne la dyssenterie.

En faisant des incisions à cet arbre, on en tire une séve abondante, qui pourroit, par des ébullitions & des clarifications répétées, former une espèce de sucre.

Le bois du Tilleul est blanc, léger, un peu tendre, liant, & peu sujet aux vers; les ouvriers le confondent cependant avec le bois blanc; les tourneurs & les sculpteurs en font grand usage, d'autant qu'il se travaille facilement; les menuisiers l'emploient à quantité d'ouvrages légers; il sert à couvrir l'impériale des carosses: on en fait la carcasse, le couvercle, la planche, la barre & les claviers des clavessins; c'est de ce bois que sont les semelles des soques que portent certains religieux, & les talons des souliers d'hommes; les tables de Tilleul sont recherchées par les ouvriers en cuir, parceque ce bois n'émousse point leur tranchet. A Strasbourg on fait les petits balais à chasser les mou-

ches avec ses jeunes branches ; lorsqu'elles sont beaucoup plus petites, elles sont propres pour faire les cribles, des vans & autres ouvrages grossiers de vannerie ; son charbon est employé pour la poudre à canon ; on fait avec son écorce des cordes à puits d'usage à Paris, & les cabas dans lesquels on nous apporte la poix de Bourgogne. M. Guettard soupçonne à la flexibilité de ses fibres, qu'elles pourroient soutenir l'apprêt nécessaire pour faire le papier.

T H L A S P I.

LE THLASPI est une plante dont la racine est assez grosse, napiforme, blanche : ses tiges sont d'un pied de haut, rameuses, lisses ; ses feuilles sont en forme de flèches, dentées, blanchâtres, pétiolées ; celles de la tige sont sessiles, quelquefois amplexicaules ; ses fleurs sont au sommet, rassemblées en petits bouquets, presque en ombelic, & soutenues par de longs péduncules ; elles sont cruciformes, ayant les pétales ovales, deux fois plus longs que le calice, découpées en quatre folioles ovales concaves, qui tombent avant la formation du fruit. Ce fruit est une petite silique obronde, entourée d'un rebord, aiguë, retrécie par le bas, biloculaire, divisée par une cloison lancéolée, s'ouvrant à deux battans naviculaires, renfermant quelques semences applaties. Cette plante se nomme *Thlaspi arvense, vaccarie incano folio, majus*. Pin. *Thlaspi campestre*. Linn. Elle est bis-annuelle, & croît dans les champs & les terres incultes.

On trouve pareillement dans les champs le Thlaspi à larges siliques ; il est annuel & se nomme *Thlaspi arvense*. Linn. Le Thlaspi percefeuille, *Thlaspi perfoliatum*. Linn. est aussi très-commun dans les campagnes.

Les Thlaſpi qui viennent dans nos provinces méridionales ſont : 1.° le Thlaſpi à odeur d'ail : *Thlaſpi allium redolens.* Moriſ. Il croît en Provence ; on en voit auſſi en Lorraine.

2.° Le Thlaſpi ſablonneux : *Thlaſpi ſaxatile.* Linn. Il vient dans les lieux ſablonneux de la France Narbonnoiſe.

3.° Le Thlaſpi à capſules hériſſées. *Thlaſpi hirtum.* Linn. Il eſt bis-annuel, & vient naturellement à Narbonne.

4.° Le Thlaſpi des Alpes : *Thlaſpi montanum.* Linn. On en trouve aux environs de Montpellier & ſur les Alpes.

Le Thlaſpi n'eſt pas d'un grand uſage ; on emploie ſeulement ſa ſemence dans la thériaque. Cette ſemence eſt âcre & a à-peu-près les mêmes vertus que la moutarde : on peut la regarder comme ſalivante.

Le Thlaſpi eſt nuiſible aux vaches & aux moutons ; leur chair & leur lait en contractent un très-mauvais goût, qui ſe communique au beurre & au fromage. Le remède à cet inconvénient, eſt de laiſſer pendant huit jours à l'étable les beſtiaux qui ont mangé de la plante & de leur donner du foin pur ; bientôt le mauvais goût ſe diſſipe.

TITHYMALE.

LE TITHYMALE eſt une plante laiteuſe, qui pouſſe une ou pluſieurs tiges, dont la hauteur varie ſuivant l'eſpèce ; ſes feuilles ſont unies, non dentelées, ſucculentes, plus ou moins allongées, preſque toujours d'un verd bleuâtre, poſées alternativement ſur les branches. Sa fleur eſt formée, ſuivant Tournefort, d'un pétale en cloche, dont les bords ſont auſſi différemment découpés ſuivant les eſpèces. M. Linneus prend ce pétale

pour un calice coloré, découpé en quatre & quelquefois en cinq, qui subsiste jusqu'à la maturité du fruit. Aux angles de ces découpures, on remarque de petites feuilles, ou selon M. Linneus, quatre ou cinq pétales épais, dont la figute varie beaucoup dans les espèces. Chaque fleur a douze étamines, ou environ, dont les sommets sont arrondis, & qui paroissent successivement, au milieu desquels s'élève un pistile formé d'un stile terminé par trois stigmates, & d'un embryon ordinairement triangulaite, qui se change en un fruit à trois loges, dont chacune renferme une semence. Dans plusieurs espèces les fleurs sont entourées de deux feuilles, qui forment comme une soucoupe plus ou moins creusée.

Cette plante s'appelle en Botanique *Tithymalus vel esula.* Officin. Tourn. 85. *Euphorbia.* Linn. *Gen. plant.* 17.

Il y a en France plusieurs espèces de Tithymales dont nous allons faire l'énumération. Ils sont tous de violens purgatifs, & laissent souvent de si fâcheuses impressions dans l'estomac, qu'on en doit rarement faire usage. Ils renferment aussi tous une liqueur laiteuse, épaisse, âcre & caustique, qu'on emploie quelquefois extérieurement pour consommer & ronger les callosités qui viennent sur différentes parties du corps, telles que les verrues, les poireaux. Dans notre traité historique des plantes de la Lorraine, nous avons rapporté une observation de M. Mangin, médecin à Metz, qui prouve les effets funestes des lavemens de Tithymale, dont une dame de cette ville voulut faire usage, & qui dans moins d'une demi-heure lui procurèrent la mort.

La première espèce de Tithymale qu'on voit en France, est celle que les Botanistes nomment en françois épurge, en latin *Lathyris sive catapuccia minor.* Officin. J. B. t. 3. *Euphorbia inermis, foliis oppositis, lanceolatis, umbella universali, trifida polyphillos*

partialibus triphyllis, reliquis diphyllis. Linn. *Hort. Cliff.* 198.

C'eſt une plante dont la racine eſt dure, ligneuſe & garnie de fibres; elle pouſſe une tige à la hauteur d'environ deux pieds, ronde, droite, rameuſe, creuſe vers le bas, groſſe comme le pouce, accompagnée de feuilles, les unes diſpoſées en croix, les autres ſans ordre, oblongues, aſſez larges, de couleur de verd d'eau, douces au toucher, approchant pour la figure des feuilles de ſaule : celles qui naiſſent le long des rameaux ſont plus larges, plus pointues & moins longues que les premières. Ses fleurs ſont vertes, jaunâtres, ſituées chacune entre deux feuilles, qui ſemblent tenir lieu de calice, compoſées de quatre feuilles cornues, & de pluſieurs étamines. Quand la fleur eſt paſſée, il lui ſuccède un fruit plus gros que ceux des autres Tithymales, compoſé, ainſi que nous l'avons déja dit, de trois capſules qui contiennent chacune une ſemence groſſe comme un grain de poivre, ronde, jaunâtre au-dehors, & remplie en-dedans d'une moëlle blanche.

Cette plante croît naturellement au Vigan dans les environs de Montpellier, dans les forêts de la Provence méridionale; on en voit aux environs d'Orléans & d'Eſtampes : elle ſe plaît ſur-tout dans les jardins, où elle ſe multiplie tous les ans de graine, & même juſqu'à devenir incommode. Elle fleurit en juillet; ſes ſemences ſont mûres en août & ſeptembre : elle eſt biſannuelle ; elle ne porte graine que la ſeconde année, après quoi elle périt; les frimars de l'hiver ne lui ſont pas contraires; elle abonde en ſuc laiteux, de même que tous les Tithymales. Les Languedociens ont donné à l'épurge, dans leur patois, le nom de *Catapuce*, ou *Lach de pute*.

Les mendians en font ordinairement uſage pour ſe défigurer la peau, & pour exciter par-là la commiſération des riches. Sa ſemence purge abondamment par

haut & par bas. Son usage est familier à la campagne; les paysans en prennent dix ou douze grains pilés dans du vin, bouillon, ou quelqu'autre liqueur. Ce purgatif est très-violent; il feroit à propos de le corriger par sa coction avec du sel d'absynthe, ou quelqu'autre sel fixe. Le suc de l'épurge est un grand dépilatoire, si l'on en humecte les parties velues.

Les poissons qui mangent des fruits & des feuilles de cette plante, jettées dans un étang, viennent aussi-tôt à la surface de l'eau, de même que s'ils étoient morts; on peut alors facilement les prendre à la main. Cette pêche est défendue sous les peines les plus sévères; on fait cependant bientôt revenir le poisson en le changeant d'eau.

Nous observerons ici qu'il ne faut jamais donner aux femmes enceintes des graines d'épurges, parceque leur complexion est trop tendre & trop délicate. Les charlatans les donnent indistinctement & sans préparation. Il est plus à propos de ne pas s'en servir, avec d'autant plus de raison, que nous avons d'autres purgatifs qui sont ponr le moins aussi efficaces & moins dangereux. On attribue au suc laiteux d'épurge appliqué extérieurement, la vertu de consumer les verrues & de guérir les dartres.

La seconde espèce de Tithymale est l'Esule ou petite Esule. *Esula , Esula minor.* Offici. *Tithymalus cyparissius.* Pin. 291. 86. *Tithymalus cypressinus , sive humifusus.* Lob. Icon. 356. *Euphorbia umbella multifida : dichotoma involucellis subcordatis , ramis sterilibus foliis setaceis , caulinis lanceolatis.* Linn. *Sp. plant.* 661. Cette espèce croît abondamment dans le Languedoc & la Provence. On en voit en Alsace , en Lorraine, dans l'Orléanois derrière la Boiche , aux environs d'Estampes sur la montagne de S. Martin de-la-Roche, par toute la Champagne. Sa racine est de la grosseur du petit doigt , ligneuse, garnie de fibres , & le plus souvent rampante , d'une saveur âcre & mordicante.

Ses tiges sont de la hauteur d'une coudée, & branchues au sommet. Ses feuilles sont semblables à celles de la linaire, molles & fort nombreuses. Ses fleurs naissent au haut des rameaux ; elles sont disposées en parasol, verdâtres & divisées en quatre parties. Le fruit est le même que dans l'espèce précédente, excepté qu'il est plus petit. Cette espèce de Tithymale varie beaucoup selon les différentes saisons & selon son âge ; c'est la raison pour laquelle la plupart des Botanistes en ont parlé fort confusément, & en ont fait différentes espèces ; mais J. Ray & Tournefort ont développé les ténèbres, & n'en ont fait qu'une espèce.

On peut encore rapporter à la même espèce la plante que Tournefort appelle *Tithymalus foliis pini, forte Dioscoridis pityusa*. Tourn. 86. car elle est la même que la précédente, & s'il s'y trouve quelque différence, elle ne vient que de la racine qui est plus longue, plus grosse & moins fibrée ; ainsi elle ne peut être au plus considérée que comme une variété & non comme une espèce. Toutes ces espèces se plaisent ordinairement dans les lieux incultes, le long des chemins, auprès des jardins.

La racine d'Esule, & sur-tout son écorce, purge violemment les sérosités par les selles ; mais il est à craindre qu'elle ne cause des inflammations internes dans les viscères. Il est de la prudence des médecins de ne la prescrire qu'après l'avoir corrigée & tempérée de la manière suivante. On macère cette écorce, lorsqu'elle est encore fraîche, pendant vingt-quatre heures dans du fort vinaigre, ou dans du suc de coings, ou de limon, ou d'épine-vinette ; ensuite on la fait sécher. La dose de cette écorce ainsi préparée, est depuis un scrupule jusqu'à un gros en poudre, & jusqu'à deux en infusion : elle convient dans l'hydropisie, la cachexie, la fièvre quarte, & dans toutes les fièvres intermittentes, sur-tout lorsque les remèdes tempérés n'ont pas réussi, & pour lors on ne l'ordonne qu'avec des

ſtomachiques & des mucilagineux, pour en modérer la violence : il ne faut même jamais la preſcrire, malgré ces précautions, aux tempéramens délicats & échauffés.

On prépare auſſi un extrait des racines d'Eſule, en les faiſant macérer dans du vin blanc ou de l'eſprit de-vin, & en ajoutant à la macération quelques gouttes d'eſprit de ſoufre, ou d'huile d'anis ; la doſe eſt d'un ſcrupule. On prépare l'extrait des feuilles avec le vinaigre, la ſolution de crême de rartre & les ſucs acides ; il n'eſt pas ſi violent que celui fait avec les racines.

Le ſuc de toute la plante, lorſqu'on la met en digeſtion & qu'on la laiſſe épaiſſir, donne une matière équivalente à la ſcammonée de Smyrne, qui eſt le plus ſouvent altérée par des ſucs de plantes âcres mal préparés.

La troiſième eſpèce eſt le Tithymale des marais, ou la grande Eſule. *Eſula major.* Offic. *Tithymalus paluſtris fruticoſus.* Pin. 292. *Euphorbia foliis lanceolatis, umbella univerſali multifida poliphylla, partialibus infidis tryphillis, propriis dichotomis.* Linn. *Hort. Cliff.* 200.

Cette plante pouſſe pluſieurs tiges de deux ou trois pieds de hauteur, rougeâtres, rameuſes, de la groſſeur d'un petit doigt, garnies de feuilles oblongues, unies, vertes, diſpoſées alternativement, aſſez ſemblables à celles de la première eſpèce, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus petites : les tiges & les feuilles périſſent pendant l'hiver. Ses fleurs ſont jaunes, petites, diſpoſées en ombelle, dont les unes ſont mâles & à cinq pétales, les autres hermaphrodites à quatre pétales. Ces dernières qui ſont les ſeules fécondes, nous donnent des fruits relevés de trois coins & diſpoſés en cellules, de même que les eſpèces précédentes. Cette plante ſe plaît ſur les bords des rivières, dans des endroits marécageux ; on en voit auprès d'Eſpiſy dans la généralité de Paris, aux environs de Straſbourg en Alſace, aux

environs de Metz ſur la Seille & dans la Provence, dans les prés marécageux de Douc près de Corby en Picardie. Elle eſt empreinte d'une abondance de ſuc laiteux, âcre & cauſtique, qui cauſe à la bouche une inflammation qui dure longtemps; mais on ne ſe ſert en médecine que de l'écorce de ſa racine; la plus petite portion de cette écorce mâchée & avalée laiſſe une impreſſion de feu dans la gorge, dans l'œſophage, & dans l'eſtomac même: on tempère ſon âcreté en la faiſant infuſer dans des acides végétaux.

La quatrième eſpèce qui eſt très-uſitée, eſt le petit Tithymale à feuilles d'amandier. *Tithymalus amygdaloides, anguſtifolius.* Tab. Icon. 591. *Tithymalo maritimo affinis, linariæ folio.* Pin. 291.

Cette plante a la racine menue, garnie de fibres, vivace, ligneuſe, de couleur rougeâtre à l'extérieur, & blanche à l'intérieur; ſes tiges ſont de la hauteur d'environ un demi-pied, grêles, revêtues d'une quantité de feuilles oblongues, & en même temps étroites, de couleur verdâtre, âcres & amères. Au haut des tiges paroiſſent ſes fleurs, qui ſont diſpoſées en ombelle, & formées chacune de quatre feuilles d'un jaune herbacé. A ces fleurs ſuccèdent des fruits preſque ſemblables aux précédens, dans leſquels on trouve des graines rouſſâtres, boſſues & applaties dans leurs points de contact.

Cette plante reſſemble ſi fort à la linaire, qu'on ne peut la diſtinguer, ſuivant Gaſpard Bauhin, que par ſon lait. Elle croît dans les terres ſablonneuſes; on la trouve aux environs de Paris, à l'entrée du bois de Boulogne, près du château de la Muette: on la rencontre auſſi en Champagne, dans le Languedoc auprès des bords de la mer, dans les endroits ſtériles de la Provence, dans l'Alſace & pluſieurs autres endroits de la France.

Camérarius dit que la ſemence de cette eſpèce priſe intérieurement, & délayée dans un bouillon, eſt un

excellent ſpécifique pour les fièvres; il en faut prendre trois jours de ſuite. On a donné à cette poudre le nom de poudre fébrifuge; on la preſcrit à la doſe d'un demi gros ou d'un gros pour chaque priſe, ſuivant les forces du malade: cette poudre agit par ſa vertu purgative & vomitive; c'eſt pour cette raiſon qu'elle eſt très-bien indiquée pour la fièvre; elle eſt cependant contre-indiquée dans les femmes groſſes & les complexions foibles & délicates. Le magiſtère d'Eſule ſe fait avec l'eſprit de vin; ſa réſine s'en précipite avec l'eau froide. Le meilleur avis que nous puiſſions donner à l'occaſion de cette plante, eſt de ne jamais l'employer, & de la laiſſer aux charlatans, qui s'en ſervent tous les jours indiſtinctement & ſans préparation, & qui cauſent par-là des inflammations & des coliques violentes, ſouvent ſuivies d'ulcérations des inteſtins.

La cinquième eſpèce eſt le Tithymale maritime. *Tithymalus maritimus.* Pin. *Euphorbia inermis foliis ſetaceo-linearibus confertis, umbella univerſali multifida: partialibus ramoſe bifidis.* Hort. Cliff. 200. 22. Cette plante eſt glabre; ſes fruits ſont boſſelés: elle eſt très-commune aux environs de Nantes, ſur les bords de la mer de la côte du bas Poitou, de l'Aunis, du Languedoc & de la Provence.

La ſixième eſpèce eſt le Tithymale maritime à feuilles obtuſes: on en voit aux environs de Nantes, de Caen, ſur les bords de la mer du Languedoc, de la Provence, dans les ſables de la tranche de S. Benoît, villages maritimes du bas Poitou. Cette plante eſt glabre, les fruits légérement boſſelés, dont les pédicules ſe recourbent vers la terre, & ſont ordinairement enfouis ſous le ſable: les gens du pays l'appellent pourpier de mer.

La ſeptième eſpèce eſt la très-petite Eſule. *Tithymalus ſive Eſula exigua.* Pin. 291. *Tithymalus minimus anguſtifolius annuus.* J. B. 3. 664. Elle fleurit depuis juillet juſqu'en août & ſeptembre. On en trouve

en Bretagne, dans les endroits très-ſtériles de la Provence, à Boutonnet, Montferrier, Caunelles, la Valette dans la généralité de Montpellier, en Alſace, aux environs de Paris. Sa fleur eſt découpée en quatre croiſſans oppoſés en croix, pourpre en-deſſus quand elle ne fait qu'épanouir, & qui devient rouſſe & enfin jaunâtre en ſe paſſant; ſon fruit eſt liſſe. Il ſe trouve pêle mêle des pieds à feuilles pointues, & d'autres à feuilles obtuſes. Les tiges ſe diviſent & ſe ſubdiviſent ordinairement en deux branches, accompagnées à chaque diviſion de deux feuilles oppoſées & taillées comme en fer de pique à oreilles.

La huitième eſpèce eſt le Tithymale des prés. *Tithymalus myrſinites fructu verruccæ ſimili.* Pin. 291. Tourn. 86. *Euphorbia umbella quinquefida, trifida; dichotoma, involucellis diphyllis reniformibus, foliis amplexicaulibus cordatis ſerratis.* Diſſ. Euph. 43. On en trouve aux environs de Paris, dans le Berri, au Puy de Domme & au mont d'Or en Auvergne, dans la Lorraine, dans les îles de la Loire proche S. Didier, à la Peiſſine & à la Vetune aux environs de Montpellier, dans la Provence & dans l'Alſace. Les tiges de cette eſpèce ont des filets; le bord des feuilles a une crénelure, & quelques filets, le reſte eſt glabre.

La neuvième eſpèce ſe nomme *Tithymalus myrſinites, legitimus.* Cluſ. *hiſt.* 2. *p.* 189. *Tithymalus myrſinites.* J. B. 3. *p.* 674. On trouve cette eſpèce à Villedemange aux environs de Rheims, dans les endroits ſecs & arides de la Provence, & à Mauguio, Lattes, & Villeneuve dans le Languedoc.

La dixième eſpèce eſt le Tithymale doux de montagnes. *Tithymalus montanus non acris.* Pin. 292. *Euphorbia umbella quinquefida; bifida, involucellis ſubovatis, foliis lanceolatis obtuſis integerrimis.* Linn. *Sp. plant.* Sa racine eſt noueuſe; les feuilles de cette eſpèce ont un pouce & demi ou deux pouces de longueur, & quelquefois un bon pouce & demi de large; ſes

fes tiges font fimples & s'élèvent d'environ deux pieds. On la trouve au Puy de Domme & au mont d'Or en Auvergne : elle fe trouve auffi aux environs de Paris, au Capouladou, à S. Guillin-le-défert dans le Languedoc; on la trouve encore dans les montagnes des Vofges.

La onzième efpèce eft le Tithymale des ruiffeaux. *Tithymalus characias, rubens, peregrinus*. Pin. 290. Tourn. 85. *Euphorbia umbella multifida : bifida, involucellis perfoliatis emarginatis, foliis integerrimis caule frutefcente*. Diff. Euph. 45. Cette efpèce fe plaît aux bords des bois, aux lieux incultes. On en trouve en Lorraine entre Bioncourt & la cité d'Amance, dans la Provence, à Sembrés & à la Salafon dans le Languedoc.

La douzième efpèce eft le Tithymale des bois. *Tithymalus fylvaticus lunato flore*. Pin. 290. Tourn. 85. *Euphorbia umbella multifida, dichotoma, involucellis perfoliatis fubcordatis, foliis lanceolatis integerrimis*. Diff. Euph. 45. Cette efpèce fe plaît dans les bois aux lieux montagneux; on en voit en Lorraine, dans la forêt d'Orléans, dans les bois de Rouffer, la Barre, autour de la Briche, de Vaucelas & de Villeneuve-fur-Anvers aux environs d'Eftampes, à S. George, Courpouiran, Caunelles, Villeneuve aux environs de Montpellier, dans la Provence, dans l'Alface & dans la forêt de S. Germain aux environs de Paris.

La treizième efpèce eft le Tithymale à feuilles de myrthe. *Tithymalus arboreus*. p. alp. exot. 60. *Tithymalus myrtifolius arboreus*. Pin. 290. Tourn. 85. *Euphorbia umbella multifida dichotoma, involucellis fubcordatis : primariis triphyllis, caule arboreo*, Diff. Euph. 51. Cette efpèce croît aux lieux pierreux, fablonneux, expofés au foleil. On en trouve fur la côte de Marfeille, à la plaine de Tête de More.

La quatorzième efpèce eft le Réveille-matin. *Tithymalus helioſcopius*. Pin. 291. Tourn. 87. *Euphorbia umbella quinquefida : trifida, dichotoma, involucellis*

obovatis, foliis cuneiformibus ſerratis. Diſſ. Euph. 42. On en trouve preſque par toute la France, aux environs de Paris, dans la Lorraine, l'Orléanois, le pays d'Eſtampes, l'Alſace & la Provence.

La quinzième eſpèce eſt le Tithymale des vignes. *Tithymalus rotundis foliis non crenatis.* Tourn. 87. *Peplus ſive Eſula rotunda.* Pin. 292. *Euphorbia umbella trifida: dichotoma involucellis ovatis, foliis integerrimis obovatis, petiolatis.* Diſſ. Euph. 27. Il croît dans les vignes, les champs négligés & incultes. On en voit aux environs de Paris, en Alſace, en Provence & dans l'Orléanois.

Il y a encore en France une infinité d'autres eſpèces de Tithymales, qu'on doit regarder comme variétés plutôt que comme eſpèces, & que nous paſſerons ici ſous ſilence, de peur d'être trop diffus.

On trouve ſur les Tithymales un ſphinx à bandes rouges dentelées. *Sphinx ſpirilinguis, alis viridi purpureoque faſciatis, faſciis ſerratis tranſverſis.* Geoff. 88. Le corcelet & le corps de ce ſphinx ſont d'un verd olive & bordés de pourpre, le milieu des aîles eſt du même verd, avec quelques bandes tranſverſales brunes; mais leur bord ſupérieur eſt rouge, & l'inférieur a auſſi une grande bordure rouge dentelée; les aîles inférieures & le deſſous des aîles ſont rouges. M[lle] de Merian eſt la première qui ait découvert cet inſecte.

TOQUE.

LA TOQUE, la Centaurée bleue, eſt une plante dont la racine eſt rameuſe; ſa tige s'élève à la hauteur d'un pied & plus; elle eſt droite, liſſe: ſes feuilles ſont oppoſées, cordiformes, lancéolées, crénelées; ſes fleurs ſont axillaires, labiées, violettes, ayant leur lèvre ſupérieure faite en forme de caſque, diviſée en trois par

les bords, accompagnée de deux petites oreillettes; échancrée, évasée. Ses semences sont au nombre de quatre, oblongues, placées au fond d'un calice dont la forme imite une toque entr'ouverte dans sa partie inférieure; à la base des fleurs il y a des feuilles florales opposées. Cette plante se nomme *Cassida palustris vulgatior flore cœruleo*. Tourn. *Scutellaria galericulata*. Linn. Elle est pérennelle, & croît aux bords des étangs; on en trouve à Lattes dans le Languedoc. On lui attribue une vertu stomachique & vermifuge; on n'emploie que ses fleurs: la dose pout l'homme est de deux pincées, & pour les chevaux d'une demi-poignée.

TORMENTILLE.

LA TORMENTILLE est une plante dont la racine est noueuse & rampante; ses tiges sont droites, longues d'un pied, grêles, foibles, velues, rougeâtres. Ses feuilles sont alternes, pétiolées, retnées, dont les folioles sont sessiles, simples & entières. Ses fleurs sont solitaires, opposées aux feuilles, & soutenues par des péduncules, rosacées, à-peu-près semblables à la fleur de la quintefeuille, à l'exception qu'elles n'ont que quatre pétales adhérens à un calice presque découpé en huit folioles. Cette plante se nomme *Tormentilla sylvestris*. Pin. *Tormentilla erecta*. Linn. Elle croît aux lieux sablonneux, humides, herbeux, dans les bois, les pâturages secs, montagneux, maigres, couverts & ombrageux. On trouve dans les Alpes une espèce de Tormentille qui diffère de celle ci par sa racine, qui est plus grosse, mieux nourrie, plus rouge & plus remplie de vertu: on nous envoie des Alpes cette racine séche; pour qu'elle soit bonne, il faut qu'elle soit técente, bien nourrie, grosse à-peu-près comme le pouce, nette, entière, mondée de ses fila-

mens, compacte, bien féchée, de couleur brune en-dehors, rougeâtre en-dedans, d'un goût astringent.

La Tormentille est vulnéraire, astringente & propre par conséquent pour arrêter les cours de ventre, les hémorrhagies & les fleurs blanches. On fait usage de sa racine dans les tisanes & les décoctions astringentes, depuis la dose d'une demi-once jusqu'à une once pour une ou deux pintes d'eau, ou en substance & en poudre depuis un demi gros jusqu'à un gros incorporé avec la conserve de roses, ou mêlé avec quelque opiat astringent; l'extrait de cette racine est propre dans toute sorte d'hémorrhagies à la dose de deux gros au plus. Quelques auteurs assurent que cet extrait est alexitère; ils prétendent qu'il convient dans les fièvres malignes accompagnées de dévoiemens, dans les hémorrhagies & les dissenteries. Cette racine s'emploie encore extérieurement; on la met en poudre & on en répand sur les ulcères qu'elle desséche & cicatrise. Cette même poudre appliquée sur le panaris, le guérir promptement, à ce que disent quelques auteurs. On prétend que le gargarisme fait avec la décoction de cette même racine soulage beaucoup dans le mal des dents; quand on prescrit la racine de Tormentille aux animaux, c'est en poudre à la dose d'une demi-once.

TOURRETTE.

LA TOURRETTE est une plante crucifère, dont la fleur est blanche & semblable à celle du chou; les feuilles sont hérissées, semblables à celles du velar, sans cependant être déchiquetées; les caulinaires embrassent la tige; les siliques de cette plante sont très-longues. On nomme cette plante *Turritis hirsuta*. Linn. *Erysimo similis hirsuta, non laciniata, alba*. Pin. 101. On en trouve aux environs de Montpellier; j'en ai vu en

Lorraine : il y a lieu de penser qu'elle peut être anti-scorbutique, comme sont toutes les plantes de cette famille.

TOUTE-SAINE.

La TOUTE-SAINE, l'Androsæmum, est une espèce de sous-arbrisseau dont la racine est grosse, ligneuse, rougeâtre, avec de longues fibres; sa tige est haute de deux ou trois pieds, rougeâtre à deux angles, ligneuse, lisse; ses feuilles sont opposées, grandes, ovoïdes, plus longues que leur pétiole, d'une odeur vineuse; sa fleur est rosacée, ayant cinq pétales jaunes assez petits, ovoïdes, allongés, étendus, le calice découpé en cinq & trois pistiles; son péricarpe est mou & coloré en forme de baies, contenant des semences petites, brunes, oblongues, fixées sur trois placenta.

On nomme cette plante *Androsæmum maximum frutescens.* Tourn. 251. *Hypericum androsæmum.* Linn. Elle est pérennelle, croît dans les îles & les jardins; sa racine a un goût résineux; on prétend que l'Androsæmum est apéritif, vulnéraire, résolutif, vermifuge, enfin que c'est une espèce de panacée pour une infinité de maladies, d'où lui est venu le nom de Toute-Saine; quant à nous, nous pensons qu'il a les mêmes propriétés que le millepertuis, dont il ne diffère qu'en ce qu'il est rameux comme un petit arbrisseau. *Voyez art. Millepertuis.*

TRÉFLE.

Le TRÉFLE ou Triolet des prés, est une plante dont la racine est longue, ligneuse, rampante, fibreuse,

ſes tiges ſont hautes d'un pied ou environ, grêles, cannelées, quelquefois velues ; ſes feuilles ſont altetnes, trois à trois, ſur de courts pétioles, ovales, entières, finement dentelées, quelquefois terminées par un ſtile, ſouvent marquées d'une tache blanche ou noire, placée dans le milieu de la foliole en demi cercle : ſes fleurs ſont au ſommet, en épis obtus, qui paroiſſent velus, & qui ſont entourés de feuilles florales, membraneuſes, nerveuſes ; elles ſont papillonnacées, quoique la corolle ſoit réellement monopétale ; on y diſtingue un étendard réfléchi, des aîles plus courtes que l'étendard, une carêne plus courte que les aîles ; le calice eſt d'une ſeule pièce, tubulé, à cinq dentelures, & ne tombe pas avec la fleur, dont la couleur eſt ordinairement pourprée. Son fruit eſt un légume court, guères plus long que le calice, univalve, contenant un petit nombre de ſemences obrondes.

Cette plante ſe nomme *Trifolium pratenſe purpureum*. Pin. *Trifolium pratenſe*. Linn. Elle croît dans tous les prés, d'où nos cultivateurs l'ont tirée pour la cultiver en particulier & pour en former des prairies artificielles ; & en effet ſes productions ſont abondantes ; un arpent de terre de qualité commune ſemé de Tréfle, rapporte 300 bottes de fourrage ſec du poids de quinze livres. Ce Tréfle eſt cultivé en Normandie ſous la dénomination de *Tremone*. Il y a des terreins dans le pays du grand Caux, vers le Hâvre, Montivillers, Feſcamps, dont un âcre produit juſqu'à 800 bottes de fourrage ſec. Les terres propres à la luzerne conviennent à cette plante ; elle réuſſit très-bien dans une terre qui tient de l'argille, ſi cette terre par ſon aſſiette eſt fraîche ou ſuſceptible d'arroſemens ; elle ne ſe refuſe pas à une terre ſablonneuſe, mais ſes productions ſont foibles : après avoir préparé la terre par pluſieurs labours comme pour la luzerne, on ſéme la graine de cette plante en mars, avril ou mai ; on pourroit même la ſemer en automne, ſi l'on n'avoit point à craindre les

effets d'une forte gelée. Dans les environs de Paris, un boisseau de graines de Tréfle des prés, mesure de cette ville, ou de vingt livres pesant, suffit pour ensemencer un arpent de terre franche ou de terre sableuse, on ajoute un cinquième en sus pour les terres médiocres. La dent des bestiaux causeroit dès la première année la ruine de ce Tréfle, si on le laissoit pâturer; mais si on le fauche dès la seconde année de sa levée, il produit deux ou trois coupes, suivant la qualité de la terre, & suivant que l'année est plus ou moins favorable. Il est d'un pareil rapport dans sa troisième année, sur-tout si l'on jette par-dessus des cendres de bois ou de tourbe dans le cours du mois d'avril: la durée d'un semis de Tréfle ne passe pas la troisième année de sa levée; il est détruit sur la fin d'octobre par un premier labour. On fait succéder un second labour à celui-ci dans le mois de mars, & pour lors on séme le champ d'avoine ou de pois; le froment & le seigle y réussiront ensuite à souhait, avec la moitié de l'engrais ordinaire.

Il y a des laboureurs qui ont un autre usage; ils défrichent les Tréfles à la hauteur de six pouces vers la fin du mois d'août; ils font succéder un second labour à celui-ci en septembre & octobre, si la terre est franche; puis on séme dessus le froment sans engrais; mais si la terre est sableuse, le laboureur s'en tient au premier labour, il jette le froment par-dessus, sans autre préparation que le hersage de la terre.

Il y a trois façons de faire la récolte du Tréfle: 1.° on le coupe dans le temps où les boutons des fleurs commencent à s'épanouir: on le fane, on le serre promptement lorsqu'il est à demi sec; ce fourrage noircit au grand air; il ne soutient pas la pluie. 2.° On coupe le Tréfle lorsque les boutons à fleurs sont formés, pour le donner en verd aux animaux à l'attache dans les étables: 3.° on fait consommer le Tréfle sur pied, lorsque les boutons sont formés; moins mûr, il ne profiteroit pas au bétail, d'ailleurs on souffriroit un déchet considérable dans la

dépouille. L'usage dans la Normandie est de faire consommer en verd la première pousse du Tréfle ; la seconde est destinée pour le fourrage de l'hiver.

Dans certains pays un âcre de terre de qualité commune mis en Tréfle, suffit à la nourriture de trois bœufs depuis le 15 mai jusqu'au mois d'octobre, ou pour la nourriture de trois vaches à lait, ou de quinze brebis avec leurs agneaux. Dans les pays où la culture du Tréfle est en vigueur, on met les cochons dans les Tréfles par bandes de vingt & trente : on y construit un toît pour les retirer.

Le Tréfle en verd engraisse promptement les chevaux, les bêtes de charge, le gros & le menu bétail; il donne beaucoup de lait aux animaux qui allaitent, principalement aux vaches ; l'usage est de donner aux animaux domestiques le Tréfle en verd par régime; on le met ordinairement par petites bottes, parceque ce fourrage mis en tas est sujet à s'échauffer : on prétend que ce fourrage qui se change en lait dans la truie qui nourrit, est un poison pour les truies qui sont pleines, il leur cause très-souvent des tranchées si vives, que le fruit périt dans le ventre de la mère.

Cette plante donnée en verd dans les étables & les bergeries, occasionne des tranchées venteuses au gros & menu bétail, si ses tiges sont chargées de rosée ou d'eau de pluie. Le bétail qu'on conduit dans les prairies de Tréfle, demande beaucoup d'attention de la part du conducteur, parcequ'il est plus sujet aux tranchées en pâturant cette herbe.

Un bon cultivateur ne doit pas négliger de recueillir dans son héritage les semences du Tréfle tant & si longtemps qu'elles ne dégénèrent pas ; dans cette vue il fait consommer tant à l'écurie qu'aux étables & bergeries la première herbe, il réserve la seconde pousse pour monter en graines. On laisse le Tréfle sur pied jusqu'à parfaite maturité ; alors les manœuvres scient les tiges avec la faucille, & les laissent sur le côté

pendant huit jours plus ou moins ; ils les ramaſſent enſuite par gerbes, qu'on place debout dans le champ. Ces gerbes ſont ainſi durant ſept ou huit jours, la tête au ſoleil, puis on les porte dans la grange pour les y battre à diverſes repriſes ſur une toile. Les tiges du Tréfle venues à maturité ne ſont pas à rejetter, le gros bétail peut s'en nourrir.

Le grand Tréfle à fleurs rouges, connu dans l'île de France & dans les provinces voiſines ſous la dénomination de Tréfle de Hollande, ſe cultive plus particulièrement en Flandres qu'ailleurs. Cette eſpèce de Tréfle priſe en verd ou deſſéchée, fait un fourrage très-nourriſſant pour les chevaux, les bêtes de charge, le gros & le menu bétail. Les Flamands ſont dans l'uſage de ſemer leurs Tréfles ſur les bleds d'hiver depuis la fin de février juſqu'au quinze du mois de mars. Le laboureur entrelaſſe pour lors parmi les dents d'une herſe légère, des épines en quantité ſuffiſante pour empêcher que les dents de cette herſe ne mordent trop dans la terre, de crainte d'arracher le bled ; il fait paſſer & repaſſer ſur les ſemis cette herſe garnie de la ſorte, juſqu'à ce que la ſurface du terrein lui paroiſſe ſuffiſamment égratignée, alors le ſemeur plante des jalons dans les ſemis, & établit ainſi des points de direction pour le jet des ſemences.

Le Tréfle de Hollande ſe cultive, ſe ſéme & ſe recolte comme l'autre Tréfle : en Flandre pour faire la récolte du grand Tréfle, le laboureur n'y fait autre façon que de faucher & de faner les tiges de cette plante comme l'herbe des prés. Lorſque ces tiges ſont ſéches, on les porte dans l'aire pour y être battues ſur une toile. Un arpent de terre ſemé de grands Tréfles à fleurs rouges, rapporte année commune 500 bottes de quinze livres chacune de fourrage ſec. Cette production va juſqu'à 1000 bottes dans les terres d'une qualité ſupérieure.

Le Tréfle des champs à fleurs d'un jaune clair & à

tête de houblon. *Trifolium pratense luteum capitulo lupuli vel egrarium.* Tourn. vient en France sans culture dans les terres marneuses & argilleuses; il est peu recherché des laboureurs, cependant il mérite attention : il fait un foin moins gros que le Tréfle des prés à fleurs pourpres, mais aussi ce Tréfle-ci convient mieux au gros & menu bétail, ainsi qu'aux autres animaux domestiques : il donne plus de peine à récolter, mais on le fane en moins de temps que les autres Tréfles.

Les fleurs du Tréfle des prés ont une odeur assez agréable, un goût légérement astringent ; toute la plante est vulnéraire & détersive. On l'emploie intérieurement en décoction ; pour l'extérieur, on la fait bouillir dans de l'eau ou du vin, & on l'applique en cataplasme; on en tire aussi une eau distillée ophthalmique. Tragus ordonne les fleurs & les graines bouillies dans du vin pour appaiser les tranchées & incifer les matières glaireuses qui se trouvent dans les intestins; la décoction de toute cette plante dans l'eau est utile aux femmes sujettes aux fleurs blanches. Le cataplasme de Tréfle est très-bon extérieurement pour les tumeurs qui ne sont pas accompagnées d'inflammation. L'infusion seule des feuilles de cette plante dans de l'huile, est très-vantée par Riolan pour appaiser les tremblemens des membres. M. Chomel dit avoir connu une personne qui avoit éprouvé plusieurs fois avec succès l'eau distillée de l'espèce de Tréfle dont les feuilles sont marquées d'une tache blanchâtre en forme de cœur, pour les maladies des yeux, sur-tout pour en appaiser l'inflammation, & en dissiper la rougeur.

Il y a encore en France plusieurs autres espèces de Tréfle; les espèces les plus utiles sont le petit Tréfle des champs, ou le pied de lièvre. *Trifolium arvense humile spicatum, sive lagopas.* Tourn. Toute cette plante est d une saveur astringente & dessicative. Suivant Simon Pauli, elle est très-bonne prise en décoction pour arrêter le dévoiement & la dyssenterie; on

en met une poignée sur trois chopines d'eau qu'on réduit à une pinte & dont on use pour boisson ordinaire. Lémery prétend que sa graine mêlée parmi le bled, & écrasée au moulin, rend le pain rougeâtre. Cette plante étoit autrefois rare, il n'y a qu'environ 150 ans qu'elle est devenue commune.

On trouve dans le Languedoc, aux environs de Montpellier & de Narbonne, sur les côteaux pierreux voisins de la mer, le Tréfle odorant ou bitumineux, *Trifolium bitumen redolens*. Tourn. Ce Tréfle fournit un remède intérieur contre le cancer : plusieurs anciens médecins assurent que le suc de cette plante donné depuis une cuillerée jusqu'à deux dans deux ou trois verres d'eau, est un bon remède pour corriger l'humeur qui produit les virus cancereux. Sylvius de la Boë, vante beaucoup l'huile tirée par expression des semences de cette plante pour la paralysie, si on en oint les parties affectées.

Le Tréfle ou Lotier hémorrhoïdal : *Lotus pentaphyllos siliquosus villosus*. Tourn. est aussi un Tréfle d'usage. Il croît en Languedoc aux environs de Montpellier : on prétend qu'il guérit ou adoucit la douleur des hémorrhoïdes. Garidel assure avoir connu des personnes qui ordonnoient à la dose d'un ou de deux gros la poudre des feuilles séches de cette plante dans du bouillon, ou dans un peu de vin, ce qui procuroit beaucoup de soulagement aux malades.

TREMBLE.

LE TREMBLE est une espèce de Peuplier, *voyez art. Peuplier* pour les caractères de sa fleur ; il porte des feuilles ondées & comme godronnées sur les bords, assez cotoneuses dans leur jeunesse, ensuite glabres, d'un verd obscur des deux côtés & attachées à des pédi-

cules très-menus & très-souples, ensorte que le moindre vent les agite & les fait paroître comme tremblantes continuellement ; l'écorce de cet arbre est bien unie & grisâtre. Il se nomme *Populus tremula*. Pin. Sa culture est la même que celle du Peuplier ; il vient naturellement dans nos bois : on fait avec le bois de cet arbre d'assez mauvais sabots, des talons de souliers, des barres & chevilles pour les futailles, & du palisson pour garnir les entre-deux sous le carreau des planchers.

TRIBULE TERRESTRE.

Le TRIBULE TERRESTRE est une plante dont les racines sont menues & fibreuses, d'où sortent des tiges mollettes, rougeâtres, velues, noueuses, longues d'environ un pied & demi & ramifiées, qui s'étendent à plat contre terre ; à chaque articulation est une feuille composée de six rangs de folioles étroites, ovales, velues, à-peu-près de volume égal ; on les compare aux feuilles du pois chiche : de l'autre côté du nœud sont une ou deux feuilles beaucoup plus petites, & un péduncule assez long qui porte une petite fleur jaune, dont le calice est découpé en cinq pièces aiguës, communément plus courtes que les pétales : ceux-ci au nombre de cinq sont écartés, oblongs, terminés en pointe mousse ; il y a dix étamines fort menues ; l'embryon ou ovaire est oblong & terminé par un stigmate en forme de tête ; il devient un fruit gros comme un pois médiocre, d'un verd obscur & d'une figure irrégulière, composé de cinq capsules, bombées d'un côté, anguleuses de l'autre, par lequel elles se réunissent, & armées chacune de trois ou quatre épines. Chaque capsule contient une ou deux semences à-peu-près ovales, terminées en pointes.

Cette plante se nomme *Tribulus terrestris*. J. B. Elle

eſt fort commune dans les champs parmi les bleds, en Languedoc & dans nos provinces méridionales; elle ſe multiplie de graines, que l'on doit ſemer en automne, pour qu'elle lève au printemps de l'année ſuivante; il lui faut un terrein bien aëré, léger & un peu humide : on ne déplace pas volontiers ces plantes; elles ne demandent d'autres ſoins que celui de les ſarcler & éclaircir à propos. Les fleurs commencent à paroître au mois de juin, & les graines ſont mûres en août & ſeptembre; ſi on ne les recueille pas, elles ſe ſément d'elles-mêmes, & produiſent de nouvelles plantes au prinremps, à moins que d'autres herbes ne les étouffent.

Le Tribule eſt apéritif & alexipharmaque; on lui attribue la verru de briſer la pierre dans les reins : on s'en ſert contre la diarrhée; on l'emploie ordinairement en poudre depuis un ſcrupule juſqu'à un gros; ſa décoction répandue à terre fait, dit-on, mourir les puces. L'eau diſtillée de cette plante fait ſortir le ſable & le gravier des reins & de la veſſie; on en prend ſix à huit onces le matin. Cluſius rapporte que de ſon temps à Salamanque on faiſoit des lavemens de cette plante pour atténuer & inciſer les viſcoſités des gros inteſtins.

TRIQUE-MADAME.

LA TRIQUE-MADAME, la Trippe-Madame, eſpèce de perite Joubarbe, *voyez art. Joubarbe*, eſt une plante dont la racine eſt menue & fibreuſe; ſa tige eſt haute de quelques pouces, rougeâtre, ſucculente, dure dans ſa maturiré, rameuſe à ſon ſommet; ſes feuilles ſont alternes, oblongues, obtuſes, preſque cylindriques, ſeſſiles, d'un verd luiſant; ſes fleurs ſont roſacées, ayant cinq pétales charnus, lancéolés, pointus, planes, ouverts; leur calice eſt diviſé en cinq, ayant

cinq neċtairs en forme d'écailles adhérentes au germe; ſa corolle eſt jaune; ſes capſules ſont au nombre de cinq, droites, comprimées, échancrées à leurs baſes, s'ouvrant pour laiſſer ſortir pluſieurs petites ſemences. Cette plante ſe nomme *Sedum minus teretifolium luteum*. Pin. *Sedum luteum*. Linn. Elle eſt pérennelle: on la cultive dans les jardins.

Elle ſe multiplie de graines, de boutures & de rejettons; chaque pied fait beaucoup de bras, qui étant ſéparés & replantés forment autant de nouveaux pieds; elle réuſſit preſqu'également de bouture, pourvu qu'on ait ſoin d'arroſer ſouvent ces boutures, & de les tenir à couvert du ſoleil pendant quelques jours: on met cette plante en planche à la diſtance d'un pied, & on l'arroſe ſouvent pour la rendre plus tendre.

On la mêle avec les ſalades pour fourniture; on la ſubſtitue quelquefois en médecine à la joubarbe; elle eſt humectante & rafraîchiſſante, & bonne en particulier pour les hémorrhoïdes.

TROESNE.

LE TROESNE, le Freſillon, la Puîne blanche, eſt un arbriſſeau dont la racine eſt rameuſe & ligneuſe; il conſerve ſa verdure dans les hivers doux; ſon écorce eſt cendrée, blanchâtre; ſon bois eſt blanc, tendre, pliant; ſes feuilles ſont oppoſées, ſimples, très-entières, liſſes, ovales, oblongues, terminées en pointes, ſans aucune dentelure, portées ſur de courts pétioles: ſes fleurs ſont blanches, diſpoſées en grappes, au ſommet des branches, monopétales, infundibuliformes, ayant le tube cylindrique plus long que le calice, le limbe ouvert, diviſé en quatre découpures ovales, le calice petit, tubulé, à quatre dentelures obtuſes, & renfermant chacune deux étamines: ſes baies ſont rondes,

lisses, à une seule loge, noires dans la maturité, renfermant quatre semences convexes d'un côté & anguleuses de l'autre. Cet arbrisseau se nomme *Ligustrum*. J. B. *Ligustrum vulgare*. Linn.

On trouve sur cet arbrisseau un sphinx à qui on a donné le nom de sphinx du Troesne. M. Geoffroi le nomme *Sphinx spirilinguis, alis superioribus fuscis, inferioribus abdomineque fasciis transversis rubris*. Geoff. 84. Ce beau sphinx a des antennes grosses, longues & brunes. Son corcelet est brun, ainsi que ses aîles supérieures, qui sonr cependant nuancées de plusieurs teintes de brun, avec quelques raies noires longitudinales, & quelques bandes transverses vers le bout de l'aîle. Ces aîles supérieures sont assez étroites, mais longues de deux pouces; les aîles inférieures beaucoup plus courtes, ont le fond de leur couleur d'une teinte rouge couleur de rose, avec une bande transverse noire, étroite dans le haut, & deux larges bandes semblables vers le bout de l'aîle; le ventre de l'insecte qui est assez gros, a des bandes alternativement noires & rouges par anneaux. La chenille de ce sphinx, qui se nourrit des feuilles de Troesne, est rase, à seize pattes, d'un beau verd, avec des bandes obliques, comme des boutonnières placées de chaque côté, nuancées de gris de lin & de blanc; elle porte une belle pointe souvent bleue sur sa queue; elle rient volontiers sa tête relevée & son corps allongé, comme on représente les sphinx de la fable. Cette figure est ordinaire aux insectes de ce genre.

Les feuilles de Troesne sont astringentes, & ses fleurs détersives. On emploie rarement le Troesne intérieurement, cependant quelques auteurs conseillent le suc de ses fleurs & feuilles jusqu'à la dose de quatre onces, ou la décoction jusqu'à six onces ou huit onces contre le crachement de sang, les hémorrhagies & les fleurs blanches.

On emploie ces feuilles & fleurs avec succès à l'ex-

térieur en gargarisme dans les ulcères de la bouche, l'inflammation & l'excoriation de la gorge & de la luette, de même que dans le relâchement & la chute de cette partie. On s'en sert aussi dans les aphtes ulcérées de la gorge, & dans les ulcères des gencives; la décoction de ces mêmes feuilles & fleurs avec de l'eau de forgerons & un peu d'alun retenue dans la bouche, passe pour être très-bonne dans le relâchement scorbutique des gencives, aussi bien que dans les excoriations & les petits ulcères des parties naturelles. Etmuller faisoit délayer de l'extrait de noix dans la décoction des feuilles & fleurs, ou bien il y ajoutoit de la teinture de paquerette & de rose pour les excoriations & les ulcères de la gorge. On rapporte dans les éphémérides d'Allemagne, qu'une femme préparoit une huile avec les fleurs de Troesne, qu'elle exposoit au soleil dans un vaisseau de verre, avec un peu d'huile d'olive; ces fleurs s'étant fondues, se changeoient en un baume qui étoit en grande réputation en Italie pour les écrouelles & toute sorte d'ulcères putrides. Quand on prescrit le Troesne aux animaux, c'est en décoction à la dose de deux poignées sur une livre & demie d'eau. Le Troesne sert d'ornement dans les jardins; son grand mérite est de former des palissades impénétrables à la vue, quoique très minces; c'est ce qui le fait préférer aux autres arbrisseaux pour les labyrinthes & autres bosquets, où l'on a peu de terrein à perdre: on peut en faire des banquettes d'appui, des boules & autres ouvrages de tontures dans les lieux ombrés, comme on fait dans les lieux découverts avec l'if.

Les baies de cet arbrisseau donnent une teinture pourpre; on en fait de l'encre en quelques endroits. On se sert de ses jeunes branches pour plusieurs ouvrages de vannerie, sur-tout pour les ruches; on en fait de jolies cages; les salpêtriers font grand usage de son charbon. Le Troesne est du mort bois.

TRUFFE.

TRUFFE.

LA TRUFFE est un tubercule informe, presque rond, charnu, qui n'a ni racines apparentes, ni filamens qui en tiennent lieu, ni rien de ce qui constitue une plante. Ce tubercule est couvert d'une espèce de croute dure plus ou moins brune, chagrinée & gersée avec toute sorte de régularité. La substance intérieure, d'abord très-uniformement blanche, prend ensuite une marbrure; c'est ce changement qui a mis sur la voie les naturalistes pour reconnoître que la truffe est un corps organisé. On pense que cette marbrure ne peut être causée que par des parties qui deviennent brunes ou noires, tandis que d'autres conservent leur ancienne blancheur: la différence de ces parties ne se rend sensible qu'à un certain point de maturité; quelques-unes doivent être des vaisseaux, & toutes sont peut-être différens vaisseaux. En suivant exactement les parties blanches, on les voit s'étendre du centre de la Truffe jusqu'à la circonférence & à l'écorce; & la matière brune qui paroît au microscope toute formée de vésicules, peut être regardée comme la chair ou pulpe du fruit. Cette pulpe est semée d'une infinité de petits points noirs, ronds, séparés, renfermés dans les vésicules, & que l'on a quelque droit de prendre pour des graines; puisqu'enfin on ne trouve nulle autre chose qui en ait la moindre apparence.

La Truffe se nomme *Fungus terrestris, tuber, lycoperdon solidum.* Linn. Elle ne sort point de terre; elle y est cachée à trois, quatre, cinq ou six pouces de profondeur. On en trouve dans un même endroit plusieurs ensemble qui sont de grosseurs inégales; il y en a qui pésent une livre & même cinq quarterons. Cette plante se trouve environnée de toute part de son aliment;

qu'elle suce par les pores de son écorce, ou par des racines extrêmement fines ; elle est tellement enveloppée de la terre, qu'elle y imprime les traces de son écorce sans y paroître autrement attachée ; elle n'est d'abord que comme un petit pois rond, rouge par dehors & tout blanc en dedans ; elle grossit en rond, parcequ'elle tire sa nourriture également de tous côtés. Quand la Truffe, par excès de maturité, se pourrit en terre, les vésicules qui renfermoient les graines invisibles les abandonnent, & ces graines, seuls restes de toute la substance du fruit, ramassées en plusieurs petits tas, donnent naissance à de nouvelles Truffes, qui croissent pareillement plusieurs ensemble ; c'est-là le systême de M. Geoffroi sur la génération des Truffes; il est consigné dans les mémoires de l'académie de 1711. L'auteur du Manuel des champs prétend que la Truffe a des racines extrêmement fines, & que les graines par lesquelles elle se perpétue sont presqu'imperceptibles.

On trouve des Truffes aux environs de Paris, à Meudon, Gennevilliers, Choisi-le-Roi & Villeroï ; il y en a aussi auprès de Chartres : elles sont communes en Bourgogne, en Angoumois, en Périgord, dans le Languedoc, en Provence & en Dauphiné ; les Provençaux leur donnent le nom de Rabasses.

En Provence on les trouve ordinairement sur de petites buttes dans un terrein maigre & stérile, où l'on ne voit presque point d'autres plantes que quelques pieds de thym ou de lavande mâle. Quelques auteurs prétendent à cette occasion que les Truffes font périr les autres herbes, ce qui est néanmoins faux ; puisqu'en Bourgogne, en Périgord & d'autres endroits, on voit de bonnes truffières, qui ne laissent pas cependant d'être des espèces de prés garnis d'herbe maigre & courte, mais assez abondante. Les Truffes noires, dit M. Geoffroi, se trouvent dans les terres incultes, de couleur rougeâtre & sablonneuse, quoiqu'un peu grasses. Il

ajoute qu'on les trouve aussi au pied & à l'ombre des arbres; quelquefois entre des racines ou des pierres, & d'autres fois en pleine terre; leur arbre favori est le chêne. En Bourgogne on trouve souvent des Truffes aux pieds des ormes; à Choisi-le-Roi on en a découvert dessous les charmes.

Quand on a l'habitude d'un pays, il est facile de reconnoître les Truffes aux tubérosités que forme la terre. Lorsqu'elle se gerse, les Truffes sont bonnes à prendre. On se sert encore pour indice des Truffes, de celui de certains moucherons qui s'élèvent par troupes à deux ou trois pieds au-dessus de l'endroit où il y a des Truffes. Garidel qui dit en avoir fait plusieurs fois l'expérience, ajoute, que si on creuse précisément au-dessous des moucherons, on découvre ordinairement la Truffe, mais qui est assez souvent gâtée; aussi croît-il que les vermisseaux blancs que l'on voit dans les Truffes tirées de terre pendant l'été, sont éclos des œufs de ces insectes. Les Truffes où on trouve ces vers, n'ont ni l'odeur ni le goût des autres. Quoique la fouille ne produise alors que des Truffes inutiles, elle sert au moins à reconnoître pour une meilleure saison les endroits où on pourra fouiller avec succès.

M. Geoffroi observe que cette espèce de vermisseau est différente des vers qui naissent de la pourriture des Truffes. Avec le temps, ce vermisseau forme une espèce de féve renfermée dans un nid tissu d'une soie blanche fort déliée. Il en sort quelque temps après une mouche bleue, tirant sur le violet, qui s'échappe de la truffière par des gersures qu'on y observe : ce sont ces sortes de mouches qui indiquent les truffières. Quand une Truffe cuite a été piquée du ver, on s'en apperçoit à l'amertume qu'elle a au goût; & en y faisant un peu d'attention, on reconnoît que l'endroit de la piqure est plus noir que le reste, & que c'est de-là que vient cette amertume, le reste de la Truffe ayant un bon goût. Si on l'ouvre crue à l'endroit de la piqure,

on y découvre aisément le nid du ver, & un espace autour sans marbrure, d'une couleur différente du reste de la Truffe, & qui approche de celle du bois pourri. Cet auteur décrit, dans les mémoires de l'académie, des insectes qui paroissent comme de petits points blancs & transparens sur la superficie des Truffes ; il a aussi observé ces mêmes insectes dans le canton qu'avoit habité un ver: sans cesser d'être transparent, ils avoient pris la couleur de café propre à cet endroit. Les vers qui s'engendrent, continue M. Geoffroi, dans la pourriture de la Truffe, sont entièrement semblables à ceux qui naissent dans toute autre matière pourrie, & ils donnent naissance à de grosses mouches noires & longues.

On dresse les chiens pour découvrir les Truffes dans le Dauphiné & ailleurs: c'est en fouillant que les chiens, les cochons & les lapins nous les ont fait connoître. En Italie on attache par un pied le cochon qui doit creuser pour découvrir les Truffes : on le chasse dès qu'il en a découvert, & on achève de les tirer. Des paysans Provençaux apprivoisent & accoutument une truie à creuser aux environs des Truffes : aussitôt qu'elle a presque atteint une Truffe, elle léve la tête ; on lui donne alors un peu d'orge, & tandis qu'elle mange le grain, on retire la Truffe ; puis elle continue ainsi à chercher & fouiller en d'autres endroits.

M. de Chanvalon, dans le Manuel des champs, dit qu'on pourroit cultiver la Truffe dans un terrein qui seroit propre à cette production, & ombragé par des arbres ; il rapporte la méthode de Bradley. Labourez, dit ce dernier auteur, un espace de terrein qui ait une étendue convenable : tirez-en la terre à huit pouces de profondeur, & la passez au tamis pour qu'elle soit bien fine : ensuite répandez sur tout le fond du sol deux ou trois onces de cette terre tamisée, & placez sur cette épaisseur, à environ dix-huit pouces de distance en tout sens, une à une, des Truffes qui commencent à se corrompre : ayez toute prête de la terre tamisée & de

l'eau, bien mêlangées ensemble, & en répandez sur les Truffes, jusqu'à ce que tout le terrein creusé soit rempli & à-peu-près de niveau; par ce moyen, dit-il, la terre se trouvera en peu d'heures aussi ferme autour des Truffes, que si elle n'eût point été fouillée ni retournée du tout, & vous pourrez compter d'avoir une bonne récolte dans la saison. Le temps de faire cette plantation est dans les mois d'octobre, novembre & décembre; on profite d'un jour serein.

Il n'y a presque point de ragoût où l'on ne fasse entrer les Truffes: il y a des femmes sujettes aux vapeurs histériques, pour qui l'odeur des Truffes est aussi salutaire que les sels volatiles huileux; mais aussi il y en a d'autres qui ne peuvent soutenir cette odeur, & qui sont en danger de s'évanouir: l'usage des Truffes est préjudiciable aux graveleux.

Les Truffes tirées de terre, & transportées par un temps sec, se conservent assez longtemps, pourvu qu'on ait soin qu'elles ne s'entretouchent point. On les conserve aussi pendant quelque temps dans de l'huile; il ne faut fouiller qu'après les premières gelées, celles qu'on veut qui soient de garde; ensuite on les tiendra dans de la terre ou du sable, selon qu'elles auront besoin de sécheresse ou d'humidité. On conserve encore les Truffes bien saines, aussi longtemps que l'on veut, dans le vinaigre: il ne faut pas les peler ni les couper pour les y mettre, & seulement les laver auparavant avec de l'eau & du vin; elles seroient trop âpres pour qu'on pût les manger au sortir du vinaigre; aussi les met-on tremper dans de l'eau pendant douze ou quinze jours avant de s'en servir.



TUBÉREUSE.

LA TUBÉREUSE est une espèce de Jacinthe des Indes, qui pousse une tige ronde, lisse, noueuse, droite, revêtue d'une membrane épaisse & verte. Les nœuds sont recouverts par cette même membrane, dont le prolongement produit en cet endroit une feuille longue, épaisse, étroite, fort aigue, pliée en goutière, ressemblante à celle du salsifix. Ces feuilles sont disposées alternativement le long de la tige, qui s'éléve à la hauteur de quelques pieds. Plusieurs tiges sortent immédiatement de la racine. D'entre les aisselles des feuilles, au sommet des tiges naissent les fleurs en forme d'épis. Ces fleurs sont communément par paires, d'un blanc de lait, quelquefois mêlangées de couleur de rose, sans pédicule, étroitement enfermées dans la feuille par leur base; elles sont épaisses: leur odeur est forte, parfumée, agréable. Chacune de ces fleurs est un long tuyau évasé à sa partie supérieure, & découpée en cet endroit en six parties creusées en cueilleron, dont trois sont engagées dans les trois autres. Les étamines, au nombre de six, sont adhérentes au bas de ces six découpures: au milieu est le style, tout blanc, fort, terminé par trois stigmates larges & écartés, & il s'éléve du fond du tuyau jusqu'au dessous des étamines; la racine est un tubercule. Cette plante se nomme *Hyacinthus indicus tuberosus*.

Il y en a une variété à fleurs doubles, qui est fort estimée: cette fleur qui sert à embellir nos jardins dans l'été & une partie de l'automne, & nos orangeries pendant l'hiver, nous vient originairement de Perse, d'où elle a été transportée en Provence, & de cette province par toute la France; les parfumeurs en font beaucoup d'usage.

La Tubéreuse aime la chaleur & redoute beaucoup le froid; c'est de cette première notion qu'un fleuriste doit partir pour la culture de cette fleur; dans nos provinces méridionales, la Tubéreuse exige peu de soins, & se plaît parfaitement bien en pleine terre. A Paris elle se conserve mieux dans des pots qu'en pleine terre; on la plante donc dans des caisses ou dans des pots remplis de bonne terre bien nourrissante, bien substantielle & bien détrempée; on l'expose au plus grand soleil, & on a soin de l'arroser souvent. Quand les fleurs sont passées, on renverse le pot sur le côté, afin qu'il ne pleuve plus dessus, ce qui pourriroit l'oignon; à la fin d'octobre on déterre tous les oignons, & on choisit les plus beaux, les plus fermes & ceux qui sont entièrement sains, pour les garder jusqu'au mois d'avril dans un lieu sec, où il ne gêle point, où même le soleil donne bien, & qui soit aëré; on les couvre de crotin bien sec: avant de les replanter, plusieurs curieux les laissent tremper durant quatre jours dans du vin.

Il y a des personnes qui, pour obliger leurs Tubéreuses à porter toutes les années, les plantent en mars dans un pot où il y a du fumier de cheval, de la fiente de pigeon & de la poudrette par tiers, le tout bien pourri & recouvert de terreau, ayant soin de ne pas mettre l'oignon & le pot dans du fumier chaud, & de le garantir des fraîcheurs de la nuit: on l'arrose pendant le soleil du midi, mais on ne commence à le faire que quand la plante a poussé ses feuilles; il faut ôter tous les cayeux, & ne laisser que l'oignon seul, & replanter ces cayeux dans d'autres pots, afin qu'ils puissent servir l'année suivante. Avant de les planter, on racourcit les fibres qui ont poussé, puis on assied chaque oignon sur un peu de terreau bien meuble, & on l'entoure de terre; mais ces cayeux réussissent rarement ailleurs que dans les pays chauds; au mois d'août on les remet dans d'autre fumier chaud.

Quand ils commencent à former une tige, il faut les

ôter de la couche, & les arroser un peu plus qu'auparavant avec de l'eau mêlée de fumier de vache pourri & échauffée au soleil. Cet arrosement se fait à plusieurs fois, n'y en mettant à chaque fois que la quantité d'un verre : quoiqu'on puisse planter des oignons de Tubéreuse pendant toute l'année, le temps cependant le plus favorable est depuis le mois de février jusqu'à la S. Jean ; il faut premièrement faire une bonne couche chaude, ou simplement avoir du fumier chaud, ensuite remplir les pots avec une terre composée de deux tiers de terreau, & un tiers de terre à potager bien fine, le tout bien mêlé ensemble, & mis jusqu'à deux doigts près du bord ; puis y ayant enfoncé l'oignon à la profondeur d'un doigt, couvrir le reste avec du terreau pur ; on peut mettre deux ou trois oignons de Tubéreuse dans chaque pot, selon sa grandeur ; huit ou dix jours après la couche faite, lorsque le feu en sera passé, vous y mettrez les pots & les enfoncerez jusqu'aux bords ; si la couche venoit à être trop chaude, vous retireriez les pots & ne les y remettriez que jusqu'à ce que la grande chaleur soit passée ; vous ferez bien de couvrir ces pots avec des cloches, parceque le froid retarde cette plante & la fait même avorter ; aussitôt que vous aurez placé les pots sur la couche, vous les arroserez, ce que vous continuerez tous les jours, s'il ne pleut point & si le temps est doux.

Après que les Tubéreuses ont poussé, & qu'on les a ôtées de dessus la couche, on place les pots à une belle exposition, & à mesure que les montans pâlissent, on fiche des petites baguettes à leur pied, pour les y attacher avec du fil ou du jonc, de peur que le poids des fleurs ne fasse plier & rompre les tiges. On plante la Tubéreuse en mai, quand on veut avoir sa fleur en automne.

TULIPE.

LA TULIPE eſt une plante qui a une tige ronde, moëlleuſe, accompagnée de quelques feuilles aſſez longues, larges, épaiſſes & dures. Sa fleur croît & s'épanouit à la ſommité de la tige; elle eſt compoſée de ſix pétales un peu évaſés, & a ſon ventre ſouvent plus large que l'ouverture. Cette ouverture eſt grande, enrichie des plus belles couleurs jaunes, ou purpurines, ou rouges, ou blanches, ou variées. A cette fleur ſuccède un fruit d'une forme oblongue, relevé de trois coins, & rempli de graines fort applaties; la racine de la Tulipe eſt un gros oignon jaunâtre ou noirâtre, compoſé de pluſieurs tuniques emboîtées les unes dans les autres.

On nomme cette plante *Tulipa flore erecto, foliis ovato lanceolatis*. Linn. *Sp. plant.* 438. *Tulipa genus fere totum*. Bauh. Pin. 57. *Tulipa Turcarum*. Cord. *hiſt.* 213. On la cultive dans nos jardins; elle vient originairement de Cappadoce, d'où on l'a apportée en Europe en 1559, & elle s'y eſt naturaliſée. Nous avons cependant une eſpèce de Tulipe qui vient naturellement en France, ſur-tout dans la Provence & aux environs de Montpellier, & qu'on nomme *Tulipa flore ſubnutante, foliis lanceolatis*. Linn. *Sp. plant.* 438. *Tulipa minor lutea gallica*. Pin. 603. Les Botaniſtes n'admettent que trois ſortes de Tulipe, dont nous en avons rapporté ici deux avec leurs phraſes, & ils qualifient ſeulement de variétés ce que les fleuriſtes qualifient d'eſpèce: il eſt certain qu'il y a cependant dans les Tulipes des différences très-remarquables.

On les voit varier, par exemple, pour le temps de leur floraiſon; les unes ſont hâtives, d'autres tardives, d'autres intermédiaires ou moyennes.

En odeur ; quelques Tulipes en ont, d'autres en manquent. En hauteur des tiges ; il en paroît pour ainsi dire, des gigantesques par comparaison à d'autres fort basses & naines. En couleur ; cet article est celui qui présente le plus de diversités ; elles sont innombrables. En qualité de fleurs ; il en est de doubles & de simples. En nombre de pétales, ce nombre n'est jamais au-dessous de six ; mais quelquefois il est de sept ou huit sur certaines Tulipes, sans néanmoins que cette augmentation soit constamment annuelle. En figure de ces pétales ; tantôt toutes les six sont pointues par leurs extrémités, tantôt elles sont arrondies, tantôt il y en a sur le même pied trois aiguisées en pointe & trois arrondies; en étamines, ou paillettes, qui différent en figure & en couleur. En fond ou base de la fleur, qui est noir, verd, blanc, jaune, rouge, &c.

Pour suivre un ordre dans la division des Tulipes, on peut les diviser en trois classes ; la première sera destinée aux Tulipes printanières, hâtives & précoces ; la seconde aux tardives ; la troisième aux moyennes ou intermédiaires, qui prennent la place des premières lorsqu'elles commencent à se retirer du théâtre, & qui s'en retirent elles-mêmes à leur tour, lorsque les dernières viennent représenter. Nous subdiviserons chaque classe en trois sous-ordres ; en Tulipes simples ou doubles ; en Tulipes de couleurs unies ou panachées; & en Tulipes grandes ou petites. Ces divisions & sous-divisions paroissent comprendre généralement toutes les Tulipes, tant celles qui sont connues, que celles qu'on pourra connoître à l'avenir. Si on a une Tulipe non classée, on la rapportera d'abord à un des trois temps de sa fleuraison, ce qui tiendra lieu du genre ; en y joignant ensuite ses qualités, on établira l'espèce ; & si c'est une Tulipe nouvellement gagnée, on la surchargera du propre nom de l'acquéreur, du possesseur, ou de tel autre qu'on voudra, & on aura par-là le portrait de la fleur & sa description, ce qui prévaut sur

la plupart des noms baroques que les fleuristes ont donné à ces plantes.

Cette méthode de désigner & nommer les Tulipes ne convient que pour celles dont l'état est déja constaté, & non pour les Tulipes qui viennent de semences & qui ne sont pas encore avérées. Il faut conserver à celles-ci le nom de couleurs dont elles sont en possession, comme du nom de leur premier âge, & qu'elles doivent porter jusqu'à leur adolescence, temps auquel la nature prend soin de développer & d'exposer au grand jour ces charmes ravissans qu'elle leur prépare.

La beauté des Tulipes, suivant les connoisseurs, consiste en plusieurs choses; elles doivent avoir six feuilles ou pétales, trois dedans & trois dehors : quand elles en ont constamment ou plus ou moins, elles sont défectueuses (j'entends les Tulipes simples), les trois intérieures doivent être les plus larges; si elles étoient toutes six égales, elles en seroient mieux; mais ce seroit un défaut que celles du dedans fussent plus petites.

Il ne faut point estimer celles dont la forme est belle en entrant en fleur, mais qui deux ou trois jours après s'allonge & se gâte; on méprise aussi celles qui étant fleuries, renversent leurs feuilles par-dedans ou par-dehors; qui se goudronnent ou coffinent.

Il est de conséquence que les feuilles de la fleur soient épaisses & étoffées pour durer plus longtemps en fleurs; car une Tulipe qui dure peu, en est d'autant moins estimable, quelle que soit d'ailleurs sa beauté. Or les Tulipes dont les pétales sont minces, risquent d'être grillées par l'ardeur du soleil avant que de se bien épanouir, ou bien durent peu quand elles y parviennent.

Toutes les Tulipes ont du dos, en langage des fleuristes, c'est-à-dire qu'à leur envers les couleurs sont moins apparentes ou plus ternies; celles où cet affoiblissement est moins sensible, sont les plus estimées.

Les Tulipes bisatres l'emportent sur les autres, eu égard à leurs nuances & aux panaches. Plus leurs couleurs s'éloignent du rouge, plus elles sont à estimer, avec cette exception cependant que les rouges à fond blanc ont un mérite dont on fait cas, & que parmi les rouges, les couleurs de feu & de grenade tiennent le premier rang ; les bisarres à fond tout blanc, & les grises à fond tout jaune, sont comptées parmi les rares & celles qu'on recherche.

Plus le coloris est lustré & satiné, plus il a de valeur ; s'il est terne, c'est un très-grand défaut.

Les Tulipes qui, étant fleuries, ne conservent point pendant une douzaine de jours l'éclat des belles couleurs qu'elles ont d'abord étalées, ne sont pas estimables. On admire beaucoup plus celles qui gardent l'éclat de leurs couleurs jusqu'à la fin de leur durée. Les plus petits fonds sont les plus propres à faire briller les beaux panaches. Les étamines doivent être brunes & non pas jaunes ; mais il n'importe pas de quelle couleur sont les pivots ; cependant ce qui n'influe pas à la beauté, peut servir à la distinction des espèces.

Les Tulipes panachées doivent avoir les mêmes qualités que les simples couleurs ; quant au verd, à la tige, à la forme & au fond, il y a quatre sortes de panaches. Le premier est celui qui vient par grands traits de différentes figures, bien coupés ou séparés des autres couleurs, & qui ne prennent point de fonds. Le second est le panache que l'on nomme *à yeux ovaiste* ; il est par grandes pièces emportées nettement, & ne vient point du fonds. Le troisième paroît en grande broderie bien détachée de ses couleurs, & ne prend point du fonds ; il est parfaitement beau, quand il vient sur des bisarres bien nuancées. Le quatrième est appelé de petite broderie : quand il est net, & que les couleurs percent bien, il est agréable ; mais il ne l'est que sur des bisarres à plusieurs nuances ; sur d'autres couleurs il ressemble trop au *drap d'or* ou au *drap d'argent* ; les

autres Tulipes dont le panache prend du fond, ne laissent pas d'être quelquefois assez belles, quand d'ailleurs elles sont bien nettes, & bien partagées en couleurs remarquables.

Toutes les panachées qui sont également partagées & entrecoupées de panaches & de couleurs, sont les plus agréables chacunes en leur espèce. Quand il se trouve beaucoup plus de panaches que de couleurs dans une Tulipe, cela gâte la fleur & la perd d'ordinaire, sans qu'elle puisse jamais se rétablir ; elle dégénère en blanc & en jaune, c'est pourquoi il vaut mieux que la couleur soit bien dominante, parcequ'on en peut espérer une belle Tulipe, lorsqu'elle prendra davantage de panache, ce qui arrive souvent.

Celles dont le panache s'imbibe & se perd dans le fonds, ne méritent d'être gardées que pour les graines, encore faut-il supposer que les couleurs soient d'une beauté particulière ; car pour le mieux le panache doit trancher nettement la couleur, & la percer des deux côtés de la feuille. Il acquiert alors de la vivacité. Mais un agrément nouveau qui fait briller le panache avec plus d'avantage, c'est quand des espèces de filets noirs le détachent sensiblement de la couleur, & l'en font mieux distinguer.

On doit toujours préférer les Tulipes qui panachent de riches couleurs aux autres, quand elles ne seroient pas si bien panachées, pourvu qu'elles soient de belle forme & bien taillées, parcequ'elles en peuvent produire de plus rares & de plus belles. Les panachées bisarres, qui ont les couleurs les plus distinctes & les plus éloignées les unes des autres, sont les plus belles. Les brunes violettes, panachées de jaune ou de blanc, sont plus belles que celles qui sont moins brunes, quand elles sont également bien conditionnées : tout panache brouillé ne vaut rien. Il ne faut pas cependant proscrire les Tulipes dont le panache n'est pas net la pre-

mière année, parceque l'année suivante elles peuvent se débrouiller.

De tout ce que nous venons de dire avec l'auteur anonyme du traité des Tulipes, on peut conclure avec lui, que c'est moins la multiplicité des couleurs que leur éclat & leur vivacité, qui rend la Tulipe considérable. Loin de s'effacer les unes les autres, ces couleurs doivent se donner un relief réciproque. Les panaches qui naissent du fond s'élargissent en montant vers le haut des feuilles, & leur donnant ainsi certaine apparence de coquille, produisent le plus agréable effet. Les pièces détachées n'ornent pas moins, quand elles percent à travers de la feuille, & brillent de chaque côté. Le fond le plus beau doit être d'un bleu céleste, les étamines d'un bleu foncé, la tige d'une taille moyenne & ferme; la fleur d'un volume moyen & de grandeur proportionnée, plus longue que courte; les feuilles ou pétales doivent, pour plaire, se renverser quelque peu en dehors à la façon des cloches.

En un mot, on fera toujours cas d'une Tulipe dont la couleur & le panache sont bien lustrés, bien opposés entr'eux, & relevés de beaux filets noirs, ou sombres, de quelle façon que la nature se joue d'ailleurs dans la distribution de ses piéces.

Après avoir fait connoître les différentes espèces de Tulipe & les traits qui les rendent estimables, il convient de passer à leur culture: elles se multiplient par semences ou par cayeux. Par les semences on acquiert du nouveau & du rare; par les cayeux on perpétue chez soi, ou on communique aux autres les espèces qu'on a déja. Les Tulipes blanches panachées, & dont la plaque est bleue, ou couleur de pourpre, sont celles qu'on doit préférer pour la semence; il faut aussi que les Tulipes qu'on destine à cet objet soient de la classe des tardives; on s'apperçoit que la semence est mûre, lorsque le pistile commence à s'ouvrir par sa partie supérieure.

L'endroit qu'on destine à la pépinière des Tulipes, doit être bien exposé & à l'abri : il faut que la terre de cette pépinière soit un peu sablonneuse, bien labourée, & même criblée jusqu'à un demi pied de superficie : on y séme la graine de ces fleurs au mois de février ; on a soin que cette graine ne soit jettée ni trop claire, ni trop épaisse, sur une terre auparavant bien applanie ; on la recouvre d'un demi-travers de doigt de terre légère, ou répandue à l'aide d'un crible, afin de la faire avec plus d'égalité.

Si on n'avoit pas trop de graine à semer, on feroit mieux de la semer dans des pots ou caisses, parcequ'on peut facilement les transporter & les placer dans les lieux qu'il convient, suivant les différentes saisons.

Les graines ainsi semées lèvent sur la fin de mars ou au commencement d'avril ; dans la première année elles ne produisent qu'une petite feuille étroite & peu forte, & l'oignon qui en provient, ne parvient guères plus qu'à la grosseur d'un pois au plus. Son accroissement va toujours en augmentant jusqu'à la troisième année ; il fleurit même pour lors quelquefois, ce qu'on pourra facilement prévoir, si l'oignon pousse d'abord deux feuilles : cette observation peut s'appliquer à tous les oignons de Tulipe, de quelque âge qu'ils soient indistinctement.

Pendant ces trois ans le soin qu'exige la pépinière de Tulipe, c'est de la tenir exactement nette, & d'arroser les plantes à leur besoin ; ensuite en juin ou juillet, de répandre avec un crible un peu de nouvelle terre, mais de la bonne sur la pépinière, pour garantir les oignons foibles & délicats de l'ardeur du soleil. On feroit même encore mieux, si par-dessus la terre on y jettoit de la grosse paille brulée ou de gros fumier sec : on seroit même par-là sûr que les petits oignons seroient exempts des rigueurs de l'hiver. Souvent ces jeunes plants ne fleurissent que la huitième ou la neuvième année ; mais nous conseillons aux fleuristes

de semer toutes les années de ces fleurs ; insensiblement elles se succéderont les unes aux autres, dès qu'une fois la première pépinière aura commencé à donner ; & pour lors ils trouveront de quoi adoucit l'amertume du long retard de la fleuraison.

Dès la seconde année, si le fleuriste étoit assez patient pour arracher les petits oignons de la pépinière & les placer dans de nouvelles planches, il accéléreroit le temps de la fleuraison. Quand les jeunes plants auront une fois fleuris, pour lors vous vous attacherez à les trier ; voici les principes sur lesquels vous devez vous diriger dans ce choix.

Les fonds qui promettent plus sûrement de mieux panacher dans la suite, sont ceux d'une même couleur, tant en-dehors qu'en-dedans. L'exacte connoissance de ce point servira de régle pour prévoir certainement ce que doivent faire ces tulipes acquises par semences, & dont la couleur est simplement unie. Il faut savoir encore que le dehors du fond des Tulipes sont les plaques cerclées ou étoilées qu'on voit au bas des feuilles dans le vase, non de toutes, mais de quelques Tulipes, & que le dedans de ce fond est l'épaisseur même du bas de ces feuilles qui est couverte par la plaque ; cela expliqué, observez & souvenez-vous bien que si les plaques sont blanches, & qu'en les levant avec l'ongle, le dedans qu'elles couvrent soit jaune, vous pouvez présumer assez sûrement, que ce jeune montant dans le panache s'éteindra en passant par le blanc de la plaque ; accident qui ne sera point à craindre, si le dehors & le dedans du fond sont de la même couleur.

Les plaques qui forment le dedans du fond de la fleur ne montent jamais dans le panache ; il ne monte que le blanc ou le jaune qu'elles couvrent, & les autres couleurs qui y sont contenues.

Quand les plaques demeurent toujours bien distinctes extérieurement d'avec la couleur & le panache, c'est une espérance très-forte que la Tulipe se *parangonera* ; mais

mais quand le panache & la couleur s'imbibent avec les plaques, il faut craindre qu'il n'y ait moins de netteté au panache en de certaines années qu'en d'autres.

Malgré les avantages qu'on retire en semant la graine des Tulipes, la lenteur du succès arrête bien des fleuristes, & leur plus grand nombre se borne à acquérir des oignons qui puissent augmenter leurs richesses, ou multiplier celles qu'ils ont déja. C'est de la culture de ces oignons dont nous allons parler actuellement.

La terre propre aux oignons de Tulipe, est une terre sabloneuse & légère, ainsi que nous l'avons déja dit: si la terre de l'endroit qu'on destine à ces oignons étoit trop forte; il faudroit pour lors l'ameublir avec une partie de sablon gras, & une autre de terreau vieux au moins de deux ans, ou même plutôt de ces fonds pourris qu'on trouve dans les saules & les chênes décrépits, le tout bien passé à la claie. Les Tulipes réussissent très-bien dans une terre épuisée précédemment par d'autres fleurs qu'on y a plantées; car si c'étoient des Tulipes qu'on y eût déja plantées les années antérieures, il feroit à propos de renouveller la terre.

Après avoir bien préparé, criblé & labouré la terre; vous plantez vos oignons au mois d'octobre & de novembre. Pour ce faire vous tirez des lignes au cordeau, & le long des lignes, à égale distance d'environ trois pouces, vous faites un trou avec une chevllle, & vous y placez l'oignon; ensuite vous recouvrez ces trous de terre avec un fin rateau pour rendre l'ouvrage plus propre. Un habile fleuriste doit avoir soin de si bien entremêler les différentes espèces de Tulipe en les plantant, qu'à la fleur toutes celles de la même couleur ne paroissent pas dans la même ligne; on étiquette sur place les oignons de même qu'ils étoient étiquetés dans des boëtes avant de les planter. On fera bien ensuite de répandre sur la planche d'oignons jusqu'au printemps, de la paille ou du grand fumier sec; c'est un préser-

vatif contre les rigueurs de l'hiver. Au mois de mars, quand la terre eſt ſéche, il faut l'arroſer, ayant ſoin ſur tout de ne le faire que dans des momens qui ne puiſſent pas nuire à la plante ; on entretiendra toutes les planches bien nettes, par le moyen de quelques petits labours, & on les arroſera, quand elles le demanderont ; voilà toute la culture que demande la Tulipe juſqu'à ſa fleur.

Quand les Tulipes ſeront fleuries, pour conſerver plus longtemps leurs fleurs, vous les garantirez pendant le jour des rayons du ſoleil, en couvrant la planche de toile cirée que vous arrêterez ſur un chaſſis de bois deſtiné à cet uſage, de peur que cette toile ne touche les fleurs ; vous aurez ſoin de l'ôter pendant la nuit. C'eſt encore dans le temps de la fleuraiſon que vous ferez la revue des Tulipes, pour voir ſi elles ſont bien étiquetées, & en même temps pour en ſéparer les ignobles. Quand la fane de la Tulipe ſera abattue, & qu'elle ſera ſéche, pour lors vous ſerez ſûr que l'oignon eſt mûr & bon à être arraché ; vous les leverez & vous les étalerez pour ſécher au grand air ſur des tables dans une chambre, ayant toujours ſoin de leur conſerver leur étiquettes, & de ne pas les laiſſer en monceau, de peur qu'ils ne s'échauffent : on laiſſe pareillement ſécher les cayeux après l'oignon, & on ne les en détache que quand on les veut replanter ; on en ſépare ſeulement ce qui eſt inutile & malpropre, lorſqu'ils ſont ſecs. Les cayeux quand ils ſont petits, ſe replantent quinze jours après leur ſortie de terre, & quand on a offenſé l'oignon en l'arrachant, on le replante auſſi-tôt, afin qu'il reprenne ſon état naturel.

Les Tulipes, ſur-tout celles qui viennent de ſemences, ſont ſujettes à varier ſuivant les années ; la nature ſe joue, & ſe plaît, pour ainſi dire, à chagriner quelquefois le fleuriſte. La Tulipe eſt ſujette à beaucoup de maladies ; la rigueur du froid ou l'excès du chaud lui ſont également nuiſibles. Les produits des ſemences &

des cayeux en pépinière sont les plus sensibles à ce vice des saisons. Dans l'une il se dessèche, & dans l'autre ces jeunes & tendres plantules sont exposées à la pourriture. Pour éviter le mal, il faut se précautionner contre ce qui peut l'occasionner; le moyen que nous avons déja indiqué plus haut, c'est de couvrir avec de la grosse litière, soit les semences, soit les cayeux, soit même les oignons aussi-tôt qu'on les a mis en terre, de laisser sur eux cette couverture tant qu'elle ne les gênera point. Dès le commencement de l'hiver & pendant sa durée, il arrive quelquefois qu'une eau de neige fondue, & cependant très-froide encore, s'insinue dans le cœur des oignons, & y occasionne une pourriture intérieure, qui se manifeste au-dehors par des feuilles rougeâtres, symptomes ordinaires de la gangrène de la plante; aussi-tôt que vous vous en appercevez, enlevez la plante par le moyen d'un déplantoir avec la terre qui l'environne, de peur que la contagion se communique.

Le jeune plant des Tulipes encore délicat, est quelquefois exposé à perdre les peaux extérieures, ce qui provient de l'intempérance du froid ou du chaud; pour lors le petit oignon languit, se desséche, & périt tout ridé; on ne s'apperçoit de ce symptôme qu'en le déplantant; mais s'il n'est pas porté à son dernier période, il est réparable. Pour rendre aux fibres racornis leur flexibilité première, & à tout le corps de l'oignon cette humidité ou cette séve qu'il a perdu, on met ces oignons à mesure qu'on les arrache, non à découvert & au grand air, comme les autres oignons sains, mais sous un petit tas de sable qu'on entretient dans une fraîcheur modérée par de légers arrosemens, s'ils deviennent nécessaires; pour en avoir moins besoin, on établit cette sorte d'infirmerie à l'ombre, & on y laisse dans cet état les valétudinaires, jusqu'au temps de les replacer en lieu convenable.

D'autres oignons, même des plus robustes, sont

auſſi expoſés à ce triſte & honteux dépouillement. Il leur arrive quelquefois pour n'avoir pas été mis en terre profondément. Privé de ces défenſes dont la nature prévoyante l'avoit revêtu, l'oignon devient chancreux, & ſa perte infaillible, ſi on n'y remédie pas auſſi-tôt. Il faut tirer de terre l'oignon, couper le chancre juſqu'au vif, enſuite le remettre dans ſon premier poſte, en changeant de terre.

Il y a une autre maladie de la Tulipe qui n'attaque pas d'abord l'oignon, mais qui infecte les dehors, je veux dire les feuilles, ce qui arrive ſur la fin d'un rude hiver : pour y remédier, on déchauſſe la Tulipe par le pied juſqu'à l'endroit où ceſſe la corruption ou gangrène des feuilles ; on retranche juſqu'au vif tout ce qui eſt ulcéré, puis on recouvre l'oignon avec de la terre un peu ſéche pour empêcher l'humidité.

Quand on tire les oignons de terre, ſi on les trouve fermes, c'eſt bon ſigne ; mais s'ils ſont mols, il faut les *mettre à nourrice*, c'eſt-à-dire, les dépoſer dans quelque endroit à l'ombre, à un pouce de diſtance, & les recouvrir d'un pouce de terre.

Les plus belles Tulipes nous viennent de Hollande & de Flandres. Elles ſont l'ornement des jardins dans le printemps ; leur port majeſtueux & leur éclat ne le cèdent à aucune autre plante ; auſſi toute leur utilité ſe termine juſqu'à préſent au ſeul plaiſir de la vue : la médecine n'en fait nul uſage, quoiqu'on attribue à l'oignon une vertu réſolutive.

TUSSILAGE.

LE TUSSILAGE, le Pas d'âne, le Taconnet, l'Herbe S. Quirin, lou Tuſſilagé, l'Herbo de la Puto, eſt une plante qui jette dès le commencement du printemps pluſieurs pédicules ronds, creux, velus, & parſemés

de petits brins feuillus. Ils soutiennent chacun une fleur jaune, ronde, radiée, composée de plusieurs petits fleurons, divisés en cinq segmens, & appuyés sur un calice découpé profondément. Chaque fleuron renferme un pistile avec cinq étamines, qui se change dans la suite en plusieurs semences oblongues, applaties, garnies chacune d'une aigrette. Après les fleurs naissent les feuilles, d'où on a donné à cette plante, chez plusieurs, le nom de *Filius ante patrem*; elles sont anguleuses, d'un verd pâle en-dessus, blanchâtres & velodu tées en-dessous, longues & larges comme la paume l-la main; sa racine est longue, dure, rampante, dece grosseur d'une plume à écrire, couverte d'une écor a tendre, brune en-dehors, & rougeâtre en-dedans.

Cette plante fleurit sur la fin de mars & au commencement d'avril : elle se nomme *Tussilago vulgaris.* Tourn. 487. *Tussilago scapo imbricato unifloro, foliis subcordatis angulatis denticulatis.* Linn. *Hort. Cliff.* 411. Le Tussilage est très-commun par toute la France. Il croît sans aucune culture aux lieux humides, en terre grasse, le long des ruisseaux & des fossés.

Cette plante est adoucissante, propre pour faciliter l'expectoration, guérir le rhume & la plupart des maladies de la poitrine, qui reconnoissent pour cause des sérosités âcres & salées. Les feuilles & les fleurs sont en usage en médecine, principalement les fleurs; elles font la base de la plupart des tisanes pectorales: la dose est de deux pincées pat pinte d'eau.

On en prépare un sirop simple, dont la dose est d'une once. Le composé se fait avec les feuilles, les fleurs & les racines de notre plante, auxquelles on associe les capillaires & la réglisse: la dose est la même.

On fait aussi, avec le Pas d'âne, une conserve & un extrait dont la dose doit être d'une demi-once. L'eau distillée de ses fleurs se prescrit jusqu'à six onces.

Les feuilles de cette plante, fumées en guise de tabac, sont très-profitables aux asthmatiques, Boyle nous assure

avoir guéri plusieurs phthisiques, en mêlant avec ces feuilles du soufre ou du succin en poudre. Du temps de Dioscoride on faisoit recevoir aux personnes attaquées de ces maladies, la vapeur de la décoction des feuilles de notre plante. M. Muzel veut rétablir de nos jours cette méthode qui paroît très-bien fondée. Hiller, médecin du marquis de Brandebourg, a guéri, au rapport de Ray, plusieurs enfans étiques, en ne leur donnant, pour toute nourriture, que des feuilles de Pas d'âne, cuites avec le beurre & la farine. Le suc de la même plante est propre, suivant quelques-uns, pour guérir la fiévre quarte, si on le prend pendant quelques jours à la dose de trois ou quatre onces le matin à jeun.

On se sert encore du Pas d'âne extérieurement : on fait avec ses feuilles un cataplasme qui convient dans les inflammations. Simon Pauli dit que Sennert se servoit de la décoction des fleurs de Pas d'âne dans du vin, pour les ulcères qui viennent aux jambes des hydropiques, & qui menacent de la gangrène ; il associoit à ces fleurs la myrrhe, le mastic & la litharge. On donne aux animaux toute la plante en infusion, à la dose d'une poignée sur une livre & demie d'eau.

VACIET.

LE VACIET, le gros Barralet, la Queue de Poireau, le Lilas de terre, est une espèce de Jacinthe qui croît en abondance dans les seigles, & fleurit en juillet ; ses longs épis de petites fleurs violettes, lui ont fait donner par les paysans le nom de Queue de poireau. Cette plante se nomme *Hyacinthus comosus*. Linn. Quant aux caractères de sa fleur, voyez ce que nous en disons dans la description de l'Hyacinthe. Les grosses touffes de cette plante peuvent faire variété dans un grand

parterre, & permettent de planter dans les plate-bandes, au-dessus d'elles, des plantes annuelles de printemps & d'automne. On trouve dans nos provinces méridionales une autre espèce de Vaciet, qu'on nomme Vaciet printanier: *Hyacinthus botryoides*. Linn. Cette espèce fleurit au pintemps; ses épis sont beaucoup plus courts que ceux du Vaciet; ses fleurs tirent plus sur le bleu: on peut en mettre dans les petits parterres.

VALERIANE.

On distingue en France de plusieurs espèces de Valériane. La première est la grande Valériane des jardins à racines odorantes. *Valeriana major odorata radice*. J. B. 3. *p*. 2. 209. Raii. *hist*. *Valeriana floribus triandris, foliis caulinis pinnatis, radicibus indivisis*. Linn. *Sp. plant*. *Valeriana phu folio olusatr*. Tourn. 132.

La racine de cette première espèce est épaisse, ridée, d'une couleur brune, jaunâtre à l'extérieur, pâle intérieurement; elle a une odeur pénétrante mais désagréable, & une saveur aromatique avec de l'âcreté. Cette racine pousse des tiges hautes d'environ trois pieds, grêles, rondes, lisses, creuses, rameuses, garnies d'espace en espace de deux feuilles opposées, lisses, les unes entières, les autres découpées profondément de chaque côté comme celles de la scabieuse, longues & terminées ordinairement par une pointe arrondie, sur-tout celle d'en bas. Ses fleurs naissent comme en ombelle aux sommités des tiges & des rameaux, formant une espèce de girandole, petites, de couleur blanche tirant sur le purpurin, d'une odeur suave qui approche de celle du jasmin: chacune de ces fleurs est un tuyau évasé en rosette, taillé en cinq parties, avec quelques étamines à sommets arrondis. Quand la fleur

est tombée, il lui succède une semence applatie, oblongue, couronnée d'une aigrette. Cette plante fleurit en avril, mai & juin; les chats aiment à se rouler dessus, comme sur la cataire; on la cultive dans les jardins; elle vient naturellement à Fougère dans le Languedoc, & dans les plus hautes montagnes des Alpes, dans les bois.

La racine de cette plante, qui est presque la seule partie employée dans la médecine, est regardée comme apéritive, diurétique, alexitère, vermifuge, cordiale, sudorifique & vulnéraire; elle excite les urines & les mois aux femmes, soulage le mal de tête, éclaircit la vue, fortifie l'estomac & le cerveau, facilite la respiration. On l'emploie intérieurement ou extérieurement contre la peste, l'épilepsie, la jaunisse & les obstructions des viscères: elle se donne en poudre depuis un gros jusqu'à deux dans du vin, ou quelqu'autre liqueur appropriée à la maladie. La plupart de ces prétendues vertus sont regardées comme fort douteuses par les praticiens modernes. Rien n'est meilleur pour fortifier la vue, que de laisser tomber quelques gouttes de sa décoction dans les yeux. Les plus grands praticiens assurent, d'après l'expérience, que si l'on boit tous les matins à jeun de la tisane tiède, faite avec sa racine, de la réglisse & des raisins de Corinthe, on en ressent des effets salutaires dans l'asthme, la toux humorale & la passion histérique.

Les feuilles de cette plante pilées & appliquées extérieurement, appaisent les douleurs de la tête, corrigent la malignité des bubons, & tirent les bales & les épines enfoncées dans la chair. Ray rapporte qu'en Angleterre le peuple se sert de ces mêmes feuilles en cataplasme pour guérir les petites plaies: nous en avons souvent conseillé l'usage d'après ce grand botaniste, ce qui nous a très-bien réussi. On fait avec la plante une eau distillée; avec la racine un extrait & des trochiques.

La seconde espèce croît dans les haies, aux lieux ombrageux, humides; on en voit dans le bois des Capucins de Meudon, dans le terroir de Colmars aux environs d'Aix, dans les bois de la Barre & de Velnay près d'Estampes, dans l'Orléanois, le Lyonnois, la Lorraine, l'Alsace, la Bourgogne autour de S. Bernard. Elle se nomme Valériane sauvage commune, ou des bois. *Valeriana sylvestris major.* Tourn. 132. *Valeriana foliis omnibus pinnatis.* Linn. *Hort. Cliff.* 15.

La racine de cette plante est fibreuse, blanchâtre, rampante, d'un goût aromatique, & d'une odeur pénétrante & désagréable; elle pousse des tiges à la hauteur d'un homme, droites, grêles, fistuleuses, cannelées, entrecoupées de nœuds d'espace en espace, un peu velues. Ses feuilles sont semblables à celles de l'espèce précédente, mais plus divisées, plus vertes, dentelées en leurs bords, un peu velues en-dessous, & parsemées de grosses veines inodores, d'nn goût salé & amer. On a remarqué que quand cette plante se trouve aux lieux humides & ombrageux, elle donne une variété de feuilles plus larges, plus lisses, d'un verd plus luisant & à tiges plus fortes. Ses fleurs qui paroissent en mai & juin, ressemblent assez à celles de la Valériane des jardins, de même que ses semences, qui sont mûres en juillet.

La racine de cette plante est anti-épileptique, vermifuge, sudorifique, histérique & emménagogue; elle est même aussi anti-asthmatique. Camerarius la vante beaucoup pour la jaunisse, & Fabius Colomne pour l'épilepsie. Cet auteur assure qu'il a été guéri de l'épilepsie par l'usage de cette racine, & qu'il en avoit vu guérir plusieurs personnes. Il conseille de l'arracher avant qu'elle pousse ses tiges, de la mettre en poudre, & d'en avaler une demi-cuillerée dans du vin, de l'eau, du lait, ou quelqu'autre liqueur. On la peut donner aux enfans & à tous ceux qui ont des mouvemens convulsifs.

Tournefort en a observé de grands effets dans la

passion histérique & dans les plus violens paroxismes de l'asthme : il faut verser une chopine d'eau bouillante sur une once des racines de cette plante, retirer le pot du feu, le bien couvrir, & faire boire l'infusion par verres. L'extrait de ces racines est bon dans les mêmes maladies ; on en donne un scrupule avec un grain de *laudanum*, ou bien l'on mêle le *laudanum* avec un demi-scrupule de la poudre de ces racines.

M. Chomel, dans son traité des plantes, dit avoir guéri avec la poudre de la racine de Valériane sauvage, plusieurs personnes de différens âges & de différens sexes, une entr'autres âgée de douze ans, qui tomboit depuis quatre ans deux ou trois fois par mois, dans des mouvemens convulsifs, & auquel il étoit resté un tremblement continuel : il commençoit d'abord par purger le malade, même avec le tartre émétique, s'il étoit assez grand & chargé d'humeurs ; il faisoit prendre ensuite la poudre de Valériane trois jours consécutifs, à jeun, à la dose d'un gros dans du vin blanc ou du lait. Il repurgeoit le malade, & il en donnoit encore trois prises dans les même intervalles : si les sueurs se manifestent, & si le ventre se lâche, c'est un signe de guérison.

Le docteur Grugerus assure avoir guéri radicalement nombre d'épileptiques avec la poudre de la racine de Valériane sauvage, donnée à la dose d'un gros dans un véhicule sudorifique, & répétée pendant plusieurs jours ; ce remède procuroit des sueurs abondantes, qui diminuoient d'abord la violence des paroxismes, & enlevoient ensuite totalement la maladie. Le docteur Lentilius dit n'avoir rien trouvé de meilleur que cette poudre, dans les épilepsies utérines, causées par la suppression des menstrues : voyez là-dessus les éphémérides d'Allemagne, ils sont pleins de pareilles observations. Personne ne dispute à cette plante sa propriété antiépileptique ; elle est même préférable, suivant Sylvius, à la pivoine, pour les maladies accompagnées de con-

vulsions. Mappus prétend que la poudre de cette racine prise souvent, & mêlée avec de la fleur de soufre, convient dans les fièvres tierces; le même auteur conseille son infusion chaude avec de la poudre de soufre, dans les fièvres malignes & même la peste.

M. Marchand a fait plusieurs observations sur la racine de la grande Valériane. Il y a plusieurs années, dit cet illustre académicien, que lisant le livre intitulé: *Phytobasanos de Fabinus Columna*, je remarquai qu'il assuroit que la racine de la grande Valériane sauvage, mise en poudre, est un excellent spécifique contre l'épilepsie, & que non seulement il avoit vu plusieurs épileptiques guéris par l'usage de la poudre de cette racine; mais qu'ayant été lui-même sujet à l'épilepsie, il avoit été guéri par ce remède.

L'autorité de ce savant homme me fit naître l'envie d'expérimenter un remède si utile : je tirai hors de terre au mois de mars des racines de cette plante, après les avoir fait sécher, je les réduisis en poudre; j'en donnai d'abord une prise à un garçon de 15 à 16 ans, qui, depuis l'âge de sept ans, tomboit presque toutes les semaines dans des symptômes épileptiques, perdant connoissance, & écumant de la bouche. Ce garçon, après avoir pris ce remède, fut dix-huit jours sans tomber dans ses accidens ordinaires; mais après ce temps il retomba deux fois en huit jours, avec cette différence que les accès étoient de la moitié plus courts; je le purgeai, & ensuite je lui donnai une seconde prise de la même poudre : cette première purgation n'ayant presque rien évacué, trois jours après il eut un accès d'épilepsie, qui m'obligea de le purger encore une fois; je lui fis prendre un gros & demi de la même poudre, ce qui lui procura une sueur abondante, & lui fit vuider par le bas plusieurs vers : quatre jours après, je lui fis encore prendre un gros de cette poudre, qui le fit seulement suer; depuis ce temps, dit l'observateur, il y a environ six ans, il a joui d'une santé parfaite.

Un de mes amis me pria, continue toujours le même auteur, de donner ce remède à une autre personne âgée de vingt ans, qui avoit été attaquée d'épilepsie depuis la quatorzième année de son âge, & qui depuis ce temps-là tomboit régulièrement tous les mois dans des accidens dont les paroxismes étoient si violens, qu'on l'a vu dans son dernier accès se débattre contre terre & se rouler de l'un à l'autre bout d'une cour de neuf à dix toises de long, en écumant de la bouche, & perdant tout sentiment pendant plus d'une demi-heure. Ayant vu ce malade, qui avoit encore la tête pleine de contusions par sa dernière chute, je crus avant de rien entreprendre, qu'il étoit à propos de le faire saigner, ce qui fut fait le même jour; trois jours après je le purgeai, & l'ayant laissé reposer trois autres jours, je lui fis prendre deux gros de la poudre de la racine de la même plante, qui le lâchèrent un peu pendant la matinée; sur l'après-midi il sua assez considérablement, & rendit quantité de vers. Les quatre jours suivans il me parut beaucoup plus gai qu'il n'étoit de coutume: le cinquième jour je lui fis encore prendre un gros de cette même poudre, qui le fit moins suer que la première fois, & lui fit encore jetter quelques vers. Il parut fort abattu par cette dernière prise; mais depuis ce temps-là, il y a environ deux ans, il n'a ressenti aucune attaque d'épilepsie, & il a entièrement recouvré sa santé.

J'ai donné avec succès ce remède à plusieurs enfans & à des personnes déja avancées en âge; à quelques-uns il a reculé l'accès, à d'autres il en a diminué la violence ou la durée, ce qui n'est pas peu de chose dans une maladie dont la guérison & même le soulagement ont paru toujours si douteux, C'est encore un grand avantage que l'on peut tenter à tout âge ce remède, qui, à ce que je sache, n'a jamais produit de mauvais effets. M. Linneus a fait soutenir en 1767, une thèse par laquelle il range dans les purgatifs indigènes la Valé-

riane, & il nous apprend que deux gros de cette racine bouillis dans de l'eau commune, purgent abondamment par haut & par bas.

Quand on prefcrit la Valériane aux animaux, c'eft ordinairement en fubftance depuis une demi-once jufqu'à une once.

La troifième efpèce eft la Valériane fauvage à feuilles luifantes. *Valeriana fylveftris major altera folio lucido.* Tourn. 132. Elle fe trouve en quantité dans les prairies d'Hières, généralité de Paris, dans l'Alface & la Lorraine. Elle a les mêmes vertus que la précédente, dont elle n'eft qu'une variété.

La quatrième efpèce eft la Valériane à fleurs rouges. *Valeriana rubra.* Tourn. 131. M. Vaillant la rapporte dans fon Botanicon de Paris : on en trouve au mont S. Loup & à l'Efperou dans le Languedoc ; on la voit à Gardanne, diftant de quelques lieues d'Aix.

La cinquième efpèce eft la petite Valériane des marais. *Valeriana paluftris minor.* Tourn. 132. On en trouve dans les prés aux environs d'Orléans, dans l'Alface, la Lorraine, dans le territoire de Colmar en Provence, & aux environs de Paris.

La fixième efpèce eft la Valériane aquatique. *Valeriana aquatica minor flore minore.* Raii. *hift.* 389. On en voit dans les environs de Paris, d'Eftampes, d'Orléans, & dans l'Alface.

La feptième eft la Valériane des Pyrénées. *Valeriana Pyrenaica caealiæ folio.* D. Fagon. Cette plante eft commune dans les Pyrénées ; elle vient à l'ombre dans les endroits humides. On en voit dans le Rouffillon.

La huitième eft la Valériane des Alpes. *Valeriana alpina prima.* Pin. 164. Cette plante croit en Auvergne fur tous les rochers du Puy de Domme & du Mont d'Or ; on la trouve auffi dans le Languedoc & dans la Provence.

Nous avons encore une quantité confidérable de

Valérianes qui croissent sur les Alpes & les Pyrénées, dont l'énumération seroit trop longue pour faire partie de cet article. Consultez Tournefort dans ses Instituts, & les mémoires de l'académie des sciences de 1722.

VELAR.

LE VELAR, la Tortelle, l'Herbe au Chantre, est une plante dont la tige s'éléve à la hauteur d'environ deux pieds, ronde, velue, rameuse, rougeâtre en quelques endroits, pleine de moëlle, garnie de feuilles laciniées & crénelées, de même que celle de la Roquette. Les unes naissent de la racine, & les autres sont disposées inégalement le long de la tige. Il sort de leurs aisselles des rameaux, accompagnés de feuilles plus petites que les premières. Ces rameaux soutiennent des petites fleurs à étamines jaunes, composées de quatre pétales disposés en croix & d'un calice divisé en quatre parties, du fond duquel s'éléve un pistile, qui se change dans la suite en une silique ronde, droite, renfermant des semences menues & noirâtres. Sa racine est dure, souple, ligneuse, de couleur blanche, d'un goût âcre, de la grosseur d'un petit doigt, accompagnée de quelques fibres. Cette plante fleurit en juin & juillet.

Les Botanistes l'appellent *Erysimum vulgare*. Tourn. 228. *Erysimum siliquis spicæ adpressis*. Linn. *Sp. plant.* Cette plante croît aux environs des villes, proche les murailles & dans les lieux pierreux; elle est excellente pour résoudre & diviser les mucosités qui remplissent quelquefois le larinx & les bronches; c'est pour cette raison qu'on la prescrit avec succès contre l'enrouement qui reconnoît souvent pour cause l'abondance du *mucus* de ces parties, devenu trop épais. Aussi Lobel & Pena la conseillent dans l'asthme, les maladies du pou-

mon, la toux invétérée, l'enrouement & l'extinction de voix qui vient d'une matière épaissie. Rondelet est le premier qui a mis cette plante en usage ; c'est par son moyen qu'il a guéri en très-peu de temps plusieurs chantres qui avoient presqu'entièrement perdu la voix. C'est avec le Velar qu'on prépare le fameux sirop de Lobel, connu sous le nom de sirop du chantre, dans lequel, outre plusieurs plantes becchiques, il y entre encore quelques céphaliques, telles que les fleurs de romarin, de stœchas & de bétoine. Le sirop de Velar simple est aussi bon que le précédent ; il se fait simplement avec le suc de cette plante & du sucre, partie égale : il se prescrit dans une tisane pectorale, depuis une demi-once jusqu'à une once.

On fait aussi avec les fleurs & les feuilles de Velar une tisane qui est très bien indiquée dans les maladies de poitrine. Dioscoride & Lobel recommandent sa graine à ceux qui crachent des matières purulentes. Cette plante est encore très-bonne dans les coliques qui proviennent d'une pituite visqueuse, qui s'est amassée dans l'estomac & les intestins : Rivière en a guéri plusieurs par la seule décoction du Velar : si on l'infuse dans du vin, elle est encore plus efficace. On doit toujours préférer l'infusion à la décoction, parceque le feu détruit les parties volatiles des plantes, & en détruit par-là l'efficacité.

Le Velar est encore anti-scorbutique, principalement sa graine. Etmuler en faisoit usage à la dose d'un gros pour guérir l'ischurie ou suppression d'urine.

Cette plante est aussi un grand résolutif : appliqué extérieurement, il convient pour le cancer non ulcéré & les tumeurs des mammelles.

M. Athalin, doyen de la faculté de médecine de Besançon en fait un grand usage.



VELVOTTE.

La VELVOTTE est une plante dont la racine est menue & fibreuse : ses feuilles sont ovales, alternes, souvent cordiformes; ses fleurs sont monopétales, personnées, semblables à celles de la linaire, à l'exception que le nectar est en forme d'éperon ; leur lévre supérieure est d'un pourpre noir ; ces fleurs sont portées par des péduncules plus longs que les feuilles qui sont alternes; son fruit est une petite capsule divisée en deux loges, renfermant des semences quelquefois anguleuses, quelquefois arrondies : la tige de toute la plante est arrondie, herbacée, basse, inclinée. On nomme cette plante en botanique *Linaria segetum nummulariæ folio villoso*. Tourn. *Anthirrinum spurium*. Linn. Elle est annuelle & croît dans les bleds & les champs; elle a les mêmes vertus que la linaire, *voyez art. Linaire*.

Il y a encore aux environs de Paris une autre espèce de Velvotte qui se nomme *Antirrhinum elatine*. Linn. Cette espèce est détersive, vulnéraire, propre contre les ulcères & les maladies des yeux ; on s'en sert aussi dans les diarrhées.

VERGE D'OR.

La VERGE D'OR est une plante dont la racine est longue, oblique, fibreuse ; sa tige est haute de trois pieds, tortueuse, ronde, cannelée, anguleuse, moëlleuse : ses rameaux sont rassemblés, droits, terminés par des panicules de fleurs. Ses feuilles sont alternes, oblongues, pointues, dentées en manière de scie à leurs bords ; celles du sommet sont très-entières. Ses fleurs sont

font radiées, jaunes, compofées de fleurons hermaphrodites dans le difque, de demi-fleurons femelles à la circonférence; les fleurons font ouverts, découpés en cinq; les demi-fleurons lancéolés à trois dentelures; leur calice eft oblong, tuilé; fes écailles font étroites, pointues, droites, rapprochées & réunies: fes femences font folitaires, ovales, oblongues, couronnées d'une aigrette capillaire, placées dans le calice fur un réceptacle prefque applati, nud. Cette plante fe nomme *Virga aurea latifolia ferrata*. Pin. *Solidago virga aurea*. Linn. Elle eft pérennelle & fe trouve communément dans tous les bois aux lieux montagneux & humides.

On trouve encore communément dans les bois & bruyères, aux lieux montagneux, une autre efpèce de Verge d'or qu'on nomme *Virga aurea anguftifolia minus ferrata*. Pin. Ces deux efpèces font les deux feules ufitées dans la médecine. La Verge d'or de Canada eft auffi actuellement naturalifée par toute la France.

La Verge d'or paffe pour déterfive, vulnéraire & diurétique; fes feuilles & fes fleurs fe trouvent en quantité dans les vulnéraires fuiffes. On les emploie, ou en infufion en guife de thé à la dofe d'une pincée fur deux taffes d'eau bouillante, ou dans les tifanes & décoctions vulnéraires & apéritives. Tous les auteurs penfent unanimement que la Verge d'or convient dans la difficulté d'uriner, dans la gravelle & la colique néphrétique, dans les obftructions des vifcères & dans les hydropifies naiffantes; Hoffman & Boerhave difent en avoir vu de bons fuccès dans ces dernières maladies. Arnauld de Villeneuve la vante beaucoup pour le calcul; il la donnoit en poudre à la dofe de deux gros dans quatre onces de vin blanc tous les matins. M. Chomel donne comme un fort bon remède dans les maladies de la veffie fa fimple infufion: on la prefcrit auffi dans la dyffenterie & dans toute fortes d'hémorrhagies. Quand on prefcrit cette plante aux animaux, c'eft en infufion

à la dose de deux poignées dans une livre & demie d'eau.

On pourroit faire avec la Verge d'or des bordures d'allées éloignées dans de grands jardins.

VÉRONIQUE.

LA VÉRONIQUE est une plante dont les racines sont déliées, composées de beaucoup de fibres noirâtres, disposées de part & d'autre ; elle pousse plusieurs tiges, longues environ d'un pied, menues, rondes, velues, rameuses, rougeâtres, couchées ordinairement sur la surface de la terre, parsemées de nœuds ; le long de ses tiges régnent des feuilles opposées l'une à l'autre, assez semblables à celles du prunier, vertes, oblongues, velues, douces au toucher, dentelées en leurs bords, embrassant en partie la tige par leurs bases, d'un goût amer & âcre ; les fleurs de cette plante sont disposées en manière d'épis, de même que celle de la germandrée, petites, de couleur bleue, quelquefois blanches, divisées chacune en quatre parties en forme de rosette, contenant deux étamines dans le milieu, à sommets oblongs & soutenue par un calice verd fait en cœur, partagé en deux loges, qui renferment des semences menues, noirâtres & applaties.

Cette plante s'appelle chez les Botanistes *Veronica mas supina & vulgatissima*. Pin. 246. Tourn. 143. *Veronica floribus spicatis, foliis oppositis, caule procumbente*. Linn. *Flora suecica. n.* 8. La Véronique tire son principal nom du mot latin *ver*, printemps, comme si l'on disoit petite herbe printanière. Elle conserve sa verdure pendant toute l'année ; elle fleurit ordinairement au printemps & en été ; elle croît dans les bois, les taillis & les pâturages, le long des haies, aux lieux incultes, pierreux, secs & sablonneux, sur les côteaux

exposés à l'ardeur du soleil : on en trouve en quantité sur le Mont Pila ; on en voit aux environs de Paris, d'Orléans, d'Angers, de Caen, de Rouen, de Montpellier, de Nanci, &c. Elle se trouve en Alsace, en Franche-Comté, en Bourgogne ; on en trouve presque par toute la France. Celle qui croît auprès des chênes est la plus estimée. Cette plante ne demande pas grande culture ; elle se multiplie facilement de semences & de plant enraciné : elle vient très-vîte en bonne terre & à l'ombre, quoiqu'on la trouve ordinairement dans des endroits secs & pierreux.

Nous connoissons encore en France de plusieurs autres espèces de Véronique, sans y comprendre les Beccabunga, Mourons aquatiques, les Alsines, que nous réservons pour d'autres articles. La première s'appelle Véronique des prés, ou germandrée bâtarde. *Veronica pratensis*. Offic. *Veronica supina facie teucrii pratensis*. Lob. Icon. 473. La racine de cette espèce est rampante, fibreuse, ligneuse & vivace ; elle pousse des tiges à la hauteur de neuf ou dix pouces, velues, nouées, rameuses vers le haut, garnies à chaque nœud de deux feuilles oblongues, pointues, crénelées sur leurs bords ; elle a la fleur disposée en épis, d'un bleu assez agréable ; pour son fruit, il est en tout semblable à celui de la Véronique mâle. Cette plante croît aux lieux herbeux, ombrageux & humides, près des rivières & des ruisseaux, presque jamais dans les bois ; elle fleurit pendant tout l'été.

La seconde espèce se nomme Véronique des bois ou des haies. *Veronica rotundifolia*. Off. *Veronica minor, foliis imis rotundioribus*. Tourn. 144. *Veronica floribus racemosis lateralibus, foliis ovatis, plicatis, dentatis*. Linn. *Flor. Suec.* 5. Cette plante pousse plusieurs tiges à la hauteur de plus d'un pied, déliées, rondes, peu velues, nouées, rameuses vers le haut, garnies de feuilles opposées l'une à l'autre, vertes, arrondies, crénelées sur leurs bords, assez semblables à celles de la

vraie germandrée ; des aisselles des feuilles sortent des fleurs portées sur de courts pédicules, rangées en épis, composées chacune d'un bassin bleu divisé en quatre feuilles, soutenues par un calice oblong également divisé, qui contient en son milieu deux étamines. La racine de cette espèce est nouée, rampante, garnie à chaque nœud de fibres par le secours desquelles cette plante se multiplie : à l'égard du fruit & de la semence, ils sont semblables à ceux des espèces précédentes. Elle croît pour l'ordinaire dans les haies, les buissons, aux lieux herbeux, & fleurit en avril & mai.

La troisième espèce se nomme Véronique à épis. *Veronica spicata minor.* Tourn. 144. *Veronica floribus spicatis, foliis oppositis, caule erecto.* Linn. *Flor. Suec.* 4. Elle diffère de la Véronique mâle par ses tiges qui sont droites, & par ses feuilles qui sont plus étroites, plus pointues, & crénelées légérement sur leurs bords.

La quatrième espèce s'appelle Véronique des prés à feuilles de serpolet. *Veronica pratensis serpilli folia.* Tourn. 144. Pin. 247.

La cinquième est la Véronique à épis & à feuilles étroites. *Veronica spicata angustifolia.* Pin 246. Tour. 143.

La Véronique mâle est celle qui est la plus en usage en médecine ; elle est surnommée le thé de l'Europe : ses feuilles sont amères ; elles donnent la couleur rouge au papier blanc.

On attribue à cette plante une vertu sudorifique, vulnéraire, déterfive, diurétique & incisive.

1.° Cette plante est très bonne dans la migraine & les douleurs de tête, les étourdissemens & les assoupissemens ; elle réjouit le cerveau, dégage la tête, & la rend plus propre à l'étude & à l'application ; dans ces cas, on ordonne l'infusion de ses feuilles en guise de thé.

2.° Elle n'est pas moins efficace dans la jaunisse & les

maladies chroniques, qui reconnoissent pour cause les obstructions du foie & des glandes du mésentère; elle divise, elle atténue les humeurs épaissies; elle débouche les viscères & léve les obstructions.

3.° La tisane faite avec cette plante convient de même que son sirop dans la toux séche, l'asthme, l'ulcère des poumons & le crachement de sang; elle excite l'expectoration, & débarrasse conséquemment les vésicules & les bronches des poumons des matières gluantes & purulentes qui y sont contenues. Selon Hoffman, plusieurs phthisiques ont été guéris pour avoir fait usage pendant longtemps du lait où cette plante avoit bouilli. Zuvelfer prescrivoit le rob de Véronique dans le crachement de sang & les ulcères des poumons; Rivière s'en servoit pour les mêmes maladies.

4.° Cette plante est aussi fort recommandée dans le calcul, la rétention d'urine &. la néphrétique. Nous lisons dans les journaux d'Allemagne, qu'une femme incommodée depuis seize ans de la colique néphrétique, en fut guérie par le long usage de la décoction de cette plante, qui lui fit rendre une pierre considérable. Craton, Eraste, Gesner, s'en sont toujours servis avec succès dans ces maladies. Pour guérir la néphrétique, après avoir saigné le malade suffisamment, vous le baignez dans une décoction de Véronique; vous appliquez le marc de cette décoction sur son bas-ventre, vous lui donnez pour boisson ordinaire cette plante en infusion, & vout lui faites pareillement prendre des lavemens avec la Véronique bouillie dans du lait de vache & du sucre: ces lavemens s'ordonnent aussi très-utilement dans les cours de ventre & la dyssenterie.

5.° La Véronique est sudorifique; Chraton s'en servoit comme d'un secret dans la peste & les fièvres malignes. Schroder, Cæsalpin, Tragus la prescrivoient pour la même fin. Zuvelfer ordonnoit deux onces d'esprit de Véronique mêlé avec un peu de thériaque, pour faire suer ses malades. On fait cet esprit en distillant le vin,

où la Véronique a été en digestion pendant quelques jours. C'est à raison de la vertu sudorifique de cette plante, qu'elle est fort vantée pour guérir les fièvres intermittentes ; on fait boire à cette fin un grand verre de tisane de Véronique à l'entrée de l'accès, ou trois cuillerées du jus de cette plante.

6° Enfin on s'en sert aussi extérieurement pour la galle, la gratelle, les ulcères des jambes, pour effacer les taches de la peau, même pour le cancer, selon du Renow. On bassine & on fomente les parties malades avec la décoction de toute la plante, ou son eau distillée.

M. Francus, médecin Allemand, l'apologiste de la Véronique, a opéré par le moyen de cette plante salutaire, des cures surprenantes : je me contenterai d'en rapporter ici quelques-unes, pour prouver la vérité de ce que j'ai avancé sur les vertus de cette plante.

1.° Une femme asthmatique & hydropique, après avoir inutilement essayé plusieurs remédes, s'adressa au docteur Francus ; il lui ordonna de faire bouillir de la Véronique deux poignées, de la réglisse une once, dans une suffisante quantité d'eau de pluie, d'ajouter ensuite à la colature six onces de vinaigre, avec une quantité raisonnable d'extrait de genièvre; elle n'eut pas plutôt fait usage de cette décoction pendant quelques jours, qu'elle fut parfaitement soulagée.

2.° Un homme âgé de quarante ans, attaqué d'hydropisie avec fièvre, fut guéri par l'usage du vin de Véronique. On fait infuser pendant deux heures sur des cendres chaudes, de la Véronique deux poignées dans une pinte de bon vin ; on exprime cette liqueur ; dans la colature on infuse deux autres poignées de Véronique, on exprime de nouveau cette infusion, & l'on en fait une troisième que l'on fait bouillir légérement ; on conserve ce vin pour l'usage ; le malade en a pris plusieurs fois par jour, & par l'usage réitéré de ce reméde, sa fièvre cessa, & son enflure fut dissipée.

3.° Une personne attaquée depuis longtemps d'un grand mal de tête, provenant d'une affection scorbutique, fut radicalement guérie par l'usage de cette plante en forme de tisane.

4.° Un homme tourmenté depuis sept jours d'une colique néphrétique, recouvra la santé en appliquant sur son periné un cataplasme de Véronique broyée avec l'huile de lin.

5.° Un homme ayant depuis un an un crachement de sang purulent, avec un grand dégoût, après avoir tenté plusieurs remèdes, fut guéri en faisant usage de cette plante.

6.° Un autre âgé d'environ 26 ans, étant dans une espèce de marasme, ayant la respiration lésée, avec une toux violente & une expectoration purulente, fit usage pendant un mois de rob de Véronique, ce qui lui procura un rétablissement parfait.

7.° Un homme du pont Faverge ayant à la jambe une plaie considérable, avec gangrène, a été parfaitement guéri en se servant de l'eau distillée de Véronique avec laquelle il lavoit la plaie, & en appliquant par-dessus, en forme de cataplasme, de cette plante pilée.

8.° La nommée Julienne Gourmé, femme de Jean Maillet, jardinier de l'abbaye de S. Nicaise de Rheims, ayant un abscès considérable au sein, causé par une trop grande abondance de lait, s'est servi avec succès de l'eau distillée de cette plante, de sorte qu'en fort peu de temps elle fut entièrement soulagée.

Ces deux dernières cures ont été opérées depuis quelque temps en Champagne par la Véronique femelle, quoiqu'inférieure en vertu à la Véronique mâle.

VERVEINE.

LA VERVEINE, l'Herbe ſacrée, eſt une eſpèce de plante dont la racine eſt rameuſe, peu fibreuſe, oblongue ; ſa tige s'élève depuis un pied juſqu'à deux ; elle eſt rameuſe, foible, quarrée, un peu velue ; ſes feuilles ſont allongées, découpées en pluſieurs parties & comme laciniées profondément. Il arrive quelquefois que la tige de cette plante eſt liſſe, que les feuilles ſont oppoſées, ſouvent diviſées en trois & dentées ; celles du ſommet quelquefois lancéolées, oblongues & entières. Ses fleurs ſont en épis, longs & grêles, monopétales, imitant les labiées, dont le tube eſt cylindrique, courbe ; le lymbe étendu, à cinq denrelures arrondies, preſque égales, la corolle très-petite & bleuâtre. Ses ſemences ſont au nombre de deux ou quatre, oblongues, renfermées dans un calice tubulé, anguleux ; le péricarpe eſt à peine viſible. Cette plante ſe nomme *Verbena communis flore cœruleo*. Pin. *Verbena officinalis*. Linn. Elle eſt annuelle & croît aux bords des grands chemins.

Les auteurs regardent cette plante comme vulnéraire, déterſive, hiſtérique & fébrifuge ; on s'en ſert intérieurement & extérieurement. Le vin dans lequel on a fait infuſer la Verveine pendant la nuit, convient dans la jauniſſe & les pâles couleurs ; la doſe eſt de quatre onces le matin à jeun, pendant quelque temps. Cæſalpin prétend que cette plante pulvériſée eſt très-bonne pour l'hydropiſie ; ſon infuſion théiforme eſt très-utile aux perſonnes vaporeuſes ; ſon ſuc ou ſon extrait modère les accès des fièvres intermittentes & les guérit quelquefois. On fait prendre un gros de cet extrait deux fois le jour avant le friſſon, & ſur le déclin de la fièvre dans les jours d'accès, & dans les jours d'inter-

miſſion le matin & l'après-midi. Le ſuc de la plante ſe donne de même depuis deux onces juſqu'à quatre, dans les fièvres qui ne ſont précédées d'aucun accès ; le quinquina mêlé avec le ſuc, ou l'extrait de Verveine, réuſſit mieux que lorſqu'il eſt donné ſeul. On prétend que l'eau diſtillée, ou la décoction de cette plante dans laquelle on a fait bouillir des écreviſſes de rivière, prévient l'avortement : on aſſure auſſi que la décoction de toute la plante bouillie dans le lait, augmente conſidérablement le lait des nourrices.

Le cataplaſme de Verveine appliqué extérieurement ſur le front & ſur la tête en manière de calotte, convient pour la migraine, principalement lorſque les malades reſſentent un froid conſidérable ſur la tête. Si on pile les feuilles de Verveine, & qu'on les mêle avec de la farine de ſeigle & des blancs d'œufs, on en obtient un cataplaſme très-réſolutif, qui convient dans les gonflemens de la rate. Rien ne ſoulage plus dans la pleuréſie & la douleur de côté, ainſi que je l'ai obſervé pluſieurs fois, que les feuilles ſeules de Verveine, fricaſſées dans la poële avec un peu de vinaigre, ou amorties ſur la pelle chaude & appliquées ſur le côté.

La décoction de Verveine eſt propre en gargariſme pour les maux de gorge, les ulcères de la bouche, & pour raffermir les dents ébranlées. Le ſuc de cette plante, ou ſon huile par infuſion, guérit les bleſſures. On tient dans les boutiques une eau diſtillée de Verveine, qu'on conſeille dans les maladies des yeux, ſurtout lorſqu'il y a inflammation ; on trempe dedans des compreſſes que l'on applique deſſus & qu'on renouvelle à meſure qu'elles ſéchent. Quand on preſcrit la Verveine aux animaux, c'eſt toujours à la doſe de deux poignées dans une livre d'eau ; on s'en ſert à la doſe de deux onces.



VESCE.

LA VESCE eſt une plante dont les tiges s'élèvent depuis un juſqu'à deux pieds ; elles ſont herbacées, rameuſes, preſque quadrangulaires : ſes feuilles ſont alternes, aîlées, ſans impaire, terminées par une vrille dont les folioles ſont très-entières, preſque ſeſſiles, velues, linéaires, lancéolées, avec un ſtile à leur ſommet ; ſes ſtipules ſont dentelées, marquées d'une tache : ſes fleurs ſont axillaires, de la grandeur des folioles, & ſemblables en tout à celles de la féve de marais. Son fruit eſt formé par deux légumes ſeſſiles, preſque réunis à leur baſe, d'une forme ſemblable auſſi au légume de la féve de marais, mais ſes ſemences plus petites & obrondes. Cette plante ſe nomme *Vicia vulgaris ſemine nigro*. Pin. *Vicia ſativa*. Linn. Elle eſt annuelle, & ſe cultive dans les champs.

Dans les provinces méridionales du royaume, on ſéme la Veſce avant l'hiver, car cette plante ſupporte aſſez bien les gelées ; néanmoins dans nos provinces, on ſéme la Veſce ſur les terres deſtinées pour les mars, auxquelles on a donné un labour d'hiver, & un ſecond en février ou mars ; pour ſemer, il faut épierrer le champ & y paſſer le rouleau, pour rompre les mottes & unir le terrein, afin que la faulx puiſſe couper l'herbe près de terre.

La Veſce vient d'autant plus haute & plus forte, que la terre eſt de meilleure qualité ; mais dans les terres ordinaires, quand l'année n'eſt point trop ſéche, elle peut donner du fourrage. On la coupe en verd en cas de diſette, pour donner aux bœufs & aux vaches ; on conſerve communément ce fourrage pour l'hiver : ſi on en veut tirer un fourrage délicat & fort appétiſſant pour le bétail, on ne la fauche que quand la graine

est formée, & avant qu'elle soit mûre ; cette graine engage les animaux à manger la paille en même temps. Si on veut recueillir la graine, soit pour semer, soit pour nourrir les pigeons, ou pour mêler avec l'avoine que l'on donne aux chevaux, il ne faut couper la plante que quand la graine sera mûre ; mais alors ce fourrage sera de peu de valeur. Il est étonnant combien une pièce de terre mise en Vesce, fournit de fourrage, quand le fond de la terre est bon. Lorsqu'on séme la Vesce pour nourrir les bœufs, on la mêle le plus souvent avec de l'avoine, & on coupe l'un & l'autre en verd & avant la maturité de la graine. On fane la Vesce comme les autres herbages ; il la faut serrer bien séche, sans quoi elle se gâteroit dans la grange ou la meule.

La semence de la Vesce est nourrissante, venteuse ; sa farine est une des quatre farines résolutives ; intérieurement elle est astringente : la nécessité a quelquefois forcé d'en faire du pain ; il est d'une mauvaise digestion ; on croit que les Vesces sont nuisibles aux canards ; c'est la nourriture la plus usitée ponr les pigeons. On emploie la farine des Vesces en cataplasmes.

VESCÉRON.

LE VESCERON est une plante du genre des Vesces ; il se nomme *Vicia vulgaris acutiore, folio, semine parvo nigro*. Pin. Cette plante est une des herbes que les laboureurs redoutent le plus ; elle couvre le bled, lorsqu'il est versé, l'empêche de se relever, & le fait pourrir.

VIGNE.

La VIGNE eſt une plante qui s'élève à différentes hauteurs, ſuivant les lieux où on la cultive. Sa racine s'étend beaucoup & fait pluſieurs circonvolutions dans la terre. Ses tiges ou ſarmens ſont grêles, flexibles, couverts d'une écorce rougeâtre & crevaſſée, accompagnés de feuilles d'un aſſez beau verd, grandes, découpées par les bords, poſées alternativement ſur les branches ou ſarmens ; il naît le long des tiges des mains ou vrilles, par le moyen deſquelles elle s'attache à ce qu'elle rencontre. Sa fleur eſt formée par un petit calice, à cinq petites pointes ou onglets, & par cinq pétales verds, petits, & qui en ſe réuniſſans par la pointe, forment une pyramide pentagonale. Lorſque ces pétales s'ouvrent, on remarque cinq étamines terminées par de petits mammelons, & un piſtile formé d'un embryon oval, immédiatement couronné d'un ſtigmate obtus & ſans ſtile. Cet embryon devient à la ſuite une baie ou grain, rond ou oval, chatnu, très-ſucculent, dans lequel on trouve quelquefois cinq ſemences ou pepins, durs, figurés en larmes; mais le plus ſouvent on y en voit d'avortés, & l'on n'en trouve ordinairement qu'un, deux, trois ou quatre ; quand les pétales ſont unis & collés les uns aux autres par la pointe, il arrive ſouvent que les étamines qui font effort pour s'allonger, paroiſſent entre ces pétales, qui alors forment au milieu de la fleur une eſpèce de pyramide; d'autre fois elles détachent les pétales, & il ne reſte que les étamines & le piſtile.

Elle ſe nomme chez les Botaniſtes *Vitis vinifera, Vitis ſativa.* Elle fleurit en juin ; ſon fruit eſt mût en automne. Dans les mémoires de l'académie de 1737, on rapporte qu'un ſep de vigne planté dans un pot en

1720, produisit en 1731, 4206 grappes de raisins, & depuis cette année, ce sep est si prodigieusement augmenté, qu'il occupe la face de plusieurs maisons spacieuses, & donne annuellement des raisins en si grande quantité, qu'outre les présens qu'en fait le propriétaire, qui demeure à Besançon, il en tire encore un demi-muid d'un très-bon vin.

On cultive la Vigne dans la Champagne, la Bourgogne, l'Orléanois, la Franche-Comté, la Provence, le Languedoc, le Mantois, l'Angoumois, le Barrois, & plusieurs autres provinces de France.

On distingue plusieurs espèces de Vignes; les plus estimées & les plus communes sont les Morillons ou Pineaux, les Chasselas, les Muscats, les Corinthes, les Malvoisies, les Bourguignons, les Bourdelois, les San-Moireaux ou Prunelles, les Meliers, les Gouais & les Cioutas. On subdivise les Morillons en cinq espèces; en Morillon hâtif, en Morillon taconné, en Morillon noir, en Morillon blanc & en Morillon gris.

Le Morillon hâtif ou Vigne précoce. *Vitis præcox columellæ.* H. *reg. Parif.* donne un fruit ou raisin noir plus curieux que bon; on ne l'estime qu'autant qu'il vient de bonne heure.

Le Morillon taconné, autrement Meunier, donne un fruit beaucoup meilleur que le précédent, & charge beaucoup; ses feuilles sont blanches & farineuses. Le Morillon noir ordinaire, connu en Bourgogne sous le nom de Pineau, & à Orléans sous celui d Auvergnas, est de toutes les espèces de Vigne, de même que la précédente, celle qui donne le meilleur vin. On en distingue de trois sous-espèces: le Pineau proprement dit, le Pineau aigret, & le Franc Morillon ou Lampeseau. Le Pineau proprement dit vient originairement d'Auvergne: son fruit est fort doux, sucré, noir, excellent à manger; il est entassé & a la queue fort courte.

Le Pineau aigret porte peu & donne de petits raisins; il a le bois long, gros & moëlleux, l'écorce fort rouge

en dehots, & la feuille découpée en trois, en forme de patte d'oie.

Le Franc Morillon fleurit avant les autres ; il a le bois noir & le fruit de même, promet beaucoup, lorsqu'il est en fleur ; mais lorsqu'il est mûr, il se réduit presque à rien ; il croît plus qu'aucun autre en bois. Le Morillon blanc a son mérite, quoique son fruit ait la peau plus dure que le Morillon noir ordinaire. L'Auvergnas gris n'est pas moins bon.

La seconde espèce de raisin est le Chasselas, autrement dit le Muscadet, ou Bar-sur-Aube : on en distingue du blanc & du noir ; le Chasselas blanc, *Vitis uvâ peramplâ, acinis albidis, dulcibus, durioribus.* Tourn. 613. donne un fruit gros, blanc & exquis, dont les grains ne sont pas pressés. Le Chasselas noir, *Vitis uvâ peramplâ, acinis albidis, dulcibus, nigricantibus, aut rubentibus.* Tourn. 613. est plus rare que le blanc ; son fruit a les grappes plus grosses ; il est très-bon à manger.

La troisième espèce est le Muscat. *Vitis apiana.* Tourn 613. Il y en a de plusieurs sortes : le Muscat blanc, le Muscat blanc hâtif, le Muscat rouge, le Muscat noir, le Muscat violet, le Muscat de Malvoisie, &c.

La quatrième espèce est la vigne de Corinthe. *Vitis Corinthica sive apyrina.* J. B. 2. 72. Tourn. 613. Son fruit est délicieux & sucré ; il a le grain fort menu & pressé, la grappe longue & sans pepins. On peut rappeler à cette espèce la Vigne sans pepins, ou petit Corinthe, dont le fruit ressemble beaucoup à celui du Bar-sur-Aube blanc, quoique le grain en soit moins gros & plus aigre.

La cinquième espèce est la Malvoisie : cette espèce charge beaucoup, & donne un fruit gris, qui ne le céde pas pour sa qualité à l'Auvergnas gris.

La sixième espèce est le Bourguignon, qu'on subdivise en Bourguignon blanc, en noiraut & en ploqué. Le blanc porte un fruit à courte queue, & a la feuille fort

ronde. Le Noiraut a le bois dur & fort noir, la moëlle serrée & petite, la feuille moyenne & toute ronde, le fruit noir, dont le jus teint en cette couleur; on s'en sert pour rougir le vin. Le Ploqué ressemble beaucoup à ce dernier, mais son fruit ne teint point; c'est une espèce dégénérée qu'il faut rejetter.

La septième espèce est le Bourdelois. *Vitis uvâ per-amplâ, acinis ovatis, albidis.* Tourn. 613. Il y en a de trois sortes, le blanc, le rouge & le noir; il mûrit difficilemenr dans ce pays.

La huitième espèce est le San-Moireau, ou Rognon de coq. *Vitis pergulana, acinis prunorum magnitudine & formâ.* Tourn. 613. Son fruit est noir, excellent à manger, & a le grain longuet, ferme & un peu pressé.

La neuvième espèce est le Melier blanc; il charge beaucoup, porte un fruit d'un bon suc & excellent à manger.

La dixième espèce est le Gamet; il charge en abondance, mais son fruit donne de mauvais vin.

La onzième espèce est le Gouais, donr la grappe est plus grosse & plus longue que celle du Gamer, mais qui n'a pas plus de vertus: il faut bien se garder de la multiplier.

La douzième est le Cioutas. *Vitis laciniatis foliis.* Tourn. 613. La feuille de cette espèce est découpée comme celle du persil, & son fruit est blanc, semblable au Chasselas, d'un goût doux & délicieux. Il y a plusieurs autres espèces de Vigne, qui sont la plupart variété, & dont l'énumération seroit trop longue pour les rapporter ici.

Après avoir examiné les différentes espèces de la Vigne, nous allons rapporter sa culture, suivant les principales provinces de la France où on l'élève. Nous commencerons d'abord par celle qu'on pratique en Champagne: c'est d'après le mémoire de M. Godinot,

chanoine de Rheims, inséré dans le Spectacle de la nature, que nous allons parler.

La Vigne a besoin d'être plantée, provignée, taillée, labourée, liée, terrée & fumée. On se garde bien de la planter dans les terres franches & propres à produire du bled. Ces terres ont à la vérité des sucs & des sels très-abondans; mais comme elles se durcissent après la pluie, à la moindre chaleur elles sont impénétrables à l'action de l'air & du soleil : leurs sucs ne se subtilisent point; ils n'acquièrent ni perfection, ni activité, & la Vigne jaunit dans ces terres, ou n'y donne qu'une liqueur revêche où grossière. Une terre un peu maigre, légère, séche plutôt qu'humide, située en pente, mélangée de petits cailloux, ou de pierres à fusil, est plus propre pour la Vigne que le fonds le plus riche & le plus fertile. Je ne sais si de ces petits cailloux froissés par la culture, il ne se détache pas de certains sels, ou même des particules de feu & de soufre capables de donner au vin une agréable vivacité. Mais en général les terres douces & légères communiquent plus de finesse & de goût à ce qu'elles produisent, parceque l'action & les influences de l'air, qui y pénétrent sans peine, y répandent & développent mieux les volatils, & les principes les plus fins de la végétation. Je ne voudrois pas placer une Vigne trop près d'une rivière; moins encore d'un marais : la fraîcheur qui s'en élève & se répand dans le voisinage, donne plus de prise aux petites gelées du matin sur les feuilles de la Vigne, dont la perte est toujours suivie de celle du fruit.

On plante la Vigne ou de boutures, ou de plants enracinés. Les boutures sont des jets sans racine, qu'on a taillés en hiver sur des seps de bonne nature, & qu'on conserve en bottes dans le cellier, jusqu'à ce qu'on les mette en œuvre. Sur la fin de mars, avant que de les planter, on laisse tremper ces bottes huit jours durant dans un fossé bourbeux, puis on les plante, non en

les

les piquant debout, mais en les couchant un peu de côté trois à trois, ou quatre à quatre dans chaque trou. Les ouvertures sont à un pied de distance l'une de l'autre. Par la suite on ôtera le trop : la bourure doit être peu enterrée, & toujours par le plus gros bout, où l'on a pris la précaution de laisser un pouce ou deux de vieux bois de deux ans.

Les plants enracinés sont les jeunes seps qu'on a élevés depuis deux ou trois ans dans une pépinière un peu plus maigre que la terre où ils seront replantés ; ce déplacement se fait en novembre. Il ne faut point mettre d'intervalle entre le moment où l'on lève de jeunes plants, & celui où on les transplante ; leur extrême délicatesse souffriroit beaucoup du moindre délai. Ces pépinières devroient toujours accompagner chaque héritage, l'utilité en est infinie. Les plants enracinés commencent à donner du vin dès la troisième année, & continuent souvent pendant plus de soixante ans.

On peut encore renouveller une Vigne en tout ou en partie, par le moyen des provins & des marcottes.

Provigner, c'est coucher de côté les plus beaux jets qu'il faudroit perdre par la taille, en enterrer le vieux bois dans une petite fosse un peu longue, & ne laisser sortir de terre que le jeune bois. Lorsque la partie qui est coudée en terre a pris racine, ou on la laisse attachée au maître sep pour garnir le voisinage, ou bien on la coupe sous les racines, & on lève ce nouveau sep, pour le transplanter où l'on en a besoin.

Marcotter la Vigne, c'est en faire passer un beau brin au travers d'un petit panier qu'on met en terre, en y abaissant la branche ; celle-ci prend racine dans le panier. En novembre on coupe la marcotte sous l'osier, on la lève sans l'ébranler : on la transplante ensuite avec le petit mannequin dans l'endroit qu'on veut garnir. Voilà les quatre façons de multiplier la Vigne, apprenons actuellement à la tailler.

La taille doit avoir de la proportion avec la qualité du

bois & de la terre qui le nourrit. Si la terre est extrêmement maigre & le bois un peu foible, on ne laisse que deux boutons, ou trois tout au plus, sur le jeune bois de l'année, afin que la séve ne travaillant que sur ce petit nombre de boutons, en tire des jets un peu forts. Si la terre est nourrissante & le sep vigoureux, on laisse sur le jeune bois trois & quatre boutons, pour affoiblir la séve par ce partage, & pour empêcher qu'elle ne jette trop de nouveaux bois.

C'est un vieux préjugé parmi les vignerons, comme parmi les jardiniers, mais peut-être aussi peu fondé chez les uns que chez les autres, qu'il ne faut tailler qu'au printemps. Ils se démentent cependant ou se trahissent eux-mêmes, puisque pour prévenir la multitude des ouvrages, qui les empêcheroit d'avoir fait assez tôt, ils taillent souvent dès le mois de janvier; quelque diligence qu'ils apportent, il en reste beaucoup à faire bien avant dans le mois d'avril. La séve qui travaille dès celui de mars, grossit d'abord, suivant son cours naturel, les boutons des extrémités, qui sont justement ceux qu'on retranchera. Trouvant ensuite le bout de ses canaux tout ouverts par la taille, elle s'échappe, & s'écoule en pleurs, jusqu'à ce que la chaleur la desséche & en arrête la perte. La séve ne se dissiperoit, ni en pleurs, ni en boutons inutiles, si la taille se faisoit aussi-tôt la chute des feuilles; c'étoit l'avis de M. de la Quintinie. On l'a essayé plusieurs fois avec succès, & chacun en peut risquer l'épreuve sur une petite portion de Vigne, pour s'assurer que l'avantage qu'on trouveroit à placer la taille en automne, afin de labourer à l'aise & à propos au retour du printemps, ne sera contredit par aucun inconvénient. On laboure la Vigne au mois de mars, quand elle est taillée; le labour varie selon la nature des Vignes: nous en avons de deux sortes; de hautes qu'on laisse croître dans les lieux moins fins jusqu'à cinq ou six pieds, & de basses qu'on ne laisse monter qu'à la hauteur de trois pieds au plus.

On laboure tous les ans le pied des Vignes hautes, & tous les quinze ans on les ravale, c'est-à-dire, qu'on les abaisse & qu'on les couche dans une fosse de deux pieds de large, & presqu'aussi profonde que le pied du sep. Quand le pied du sep est couvert de terre, on étend de côté & d'autre les trois ou quatre plus beaux jets qui y tiennent, & on les couche dans de petits fossés de six pouces de profondeur, pour faire autant de provins; le vieux bois travaillant ainsi dans une nouvelle terre, reprend une nouvelle vigueur. Cet ouvrage se fait en novembre.

Il n'en est pas de même des basses Vignes où l'on recueille le meilleur vin; c'est tous les ans qu'on les ravale, ou qu'on les enterre quelque peu en les labourant, de sorte qu'un sep de Vigne occupe sous terre un espace de plusieurs pas, souvent de plusieurs toises, après un nombre d'années: on prend la précaution d'abaisser le sep toujours également, & d'empêcher qu'il ne fasse le coude, ce qui l'exposeroit à être coupé par le travail de l'année suivante.

Quand on s'apperçoit que les Vignes sont trop vieilles, il faut les arracher ou les greffer: si on les arrache, on laisse écouler un an au moins avant que d'y mettre de nouveaux plants, & c'est bien fait d'y semer du froment, qui y réussira à coup sûr, ou du seigle, ou quelques bleds de mars, pour dégraisser la terre & la tenir plus légère & plus proportionnée à la délicatesse de ce jeune plant, qui sans cette précaution, y trouveroit une nourriture trop forte & capable de l'étouffer.

Si la vieille Vigne jette encore un bois vigoureux, mais sans fruit, au lieu de l'arracher on peut la greffer; on prend alors la précaution de coucher fortement en terre tout le vieux bois, & on ne laisse sortir que deux ou trois jets de l'année, sur lesquels la greffe réussira mieux que sur le vieux bois, qui se fend plus difficilement, & qui par sa grosseur a peu de proportion avec

la greffe. La greffe de la Vigne se fait en fente ; l'opération en est semblable à celle des autres arbres.

Le ravalement profond qu'on donne aux Vignes hautes dispense de les terrer, c'est-à-dire, d'y rapporter de nouvelle terre ; mais tous les douze ans dans les terres très-légères, & tous les quinze ans dans les terres plus nourrissantes, on rapporte de nouvelles terres au pied des Vignes basses ; il n'en faut qu'une médiocre quantité ; & la régle est de mettre toujours un pied de distance entre une hottée & une autre. Une terrure plus forte pourroit dénaturer les Vignes, ôter la finesse au vin, & former sur le pied une épaisseur capable de le priver de ces influences de l'air qui y portent le feu & les sucs les plus parfaits.

On met une médiocre quantité de fumier dans les Vignes, savoir tous les sept ans quand la terre est extrêmement légère, & tous les douze ans quand la terre est un peu serrée ; l'abondance du fumier bruleroit le corps de la Vigne, en abrégeroit la durée, & altéreroit la qualité du vin. Le fumier des étables est le meilleur pour les terres légères ; on le mêle avec celui des écuries pour les terres fortes. Celui des bergeries, quand il est éteint, fait encore beaucoup de bien aux Vignes jaunissantes, pourvu qu'on l'emploie en moindre quantité que l'autre. Le vrai temps de fumer la Vigne est en novembre ; mais si l'automne est pluvieuse, de crainte que la terre & le fumier ne forment une glu pernicieuse au sep auquel elle s'attache, on remet à fumer la vigne en février.

Le temps de lier la Vigne à l'échalas, est lorsque la fleur commence à paroître : on rogne la Vigne vers le même temps avant qu'elle soit liée, ou après l'avoir liée, il importe peu. Rogner la Vigne, c'est arrêter ou couper le bout des branches, & retrancher les menus rejettons qui sortent du bas & des côtés de la souche. Le travail se réitère pour assurer une séve abondante aux fruits qui se sont déclarés. Il n'est pas moins

nécessaire de renverser, ou d'arracher en deux & trois différentes fois les herbes qui naissent aux pieds des Vignes, & qui usent la terre, ou la réfroidissent.

Mais soit pour sarcler avec la houe, soit pour labourer avec le hoyau, on se garde bien d'entrer dans la vigne après la pluie, ni après les gelées ou les frimats. En foulant la terre après la pluie, on la rend dure & impénétrable à l'action de l'air, ce qui fait jaunir & mourir plusieurs seps. En la remuant après la grêle ou après la gelée, on y renferme un air froid, mortel, ou capable tout au moins d'arrêter la végétation.

La seconde méthode que nous allons donner pour cultiver la Vigne, est celle qui se pratique en Provence; cette méthode est insérée dans le traité du gentilhomme cultivateur.

La Vigne, dit l'auteur de ce mémoire, réussit parfaitement dans toute la basse Provence, & même dans cette partie de la haute qui est moins voisine des Alpes. Les côteaux & les terreins pierreux y sont comme ailleurs préférables aux plaines & aux fonds de grosse terre, qui donnent un vin plus grossier. Les vins des côteaux de Riez ont de la réputation; ceux de la Malgue, terroir de Toulon, les vins muscats de Cassis, les Malvoisies d'Aubagne, & les vins rouges de la Gaude, près de S. Laurent, sont toujours recherchés dans le pays.

Autrefois on plantoit la Vigne à plein dans un champ; l'expérience a appris, que les racines trop multipliées se nuisoient mutuellement, & que la Vigne étoit d'un moindre rapport: les nouvelles plantations se firent par allées, qui avoient quatre seps de front, & laissoient une planche pour le bled, de quatre, cinq ou six toises. On s'est encore apperçu que les deux rangs de seps du milieu produisoient beaucoup moins que les Vignes du dehors, & depuis ce temps les nouvelles allées n'ont été que de deux seps de front, & ces deux

ſeps rapportent preſqu'autant que les quatre rapportoient auparavant.

Il y a deux manières de planter la Vigne, c'eſt en octobre & en Février. La première conſiſte à faire avec la bêche un foſſé profond de deux pieds ou deux pieds & demi ; & à meſure qu'on creuſe, on place le ſep au fond du foſſé, ſur un demi-pied de bonne terre mouvante, en le coudant tant ſoit peu : ſi l'on veut hâter ſa production, on jette dans le foſſé ſur le ſep couvert de terre, du gros fumier à demi fait, des feuilles d'arbres, du bois haché, ou du chaume tout ſimplement.

L'autre manière de planter eſt de défoncer tout le terrein, de faire enſuite un trou dans cette terre préparée, en y enfonçant une aiguille, ou inſtrument de fer d'un pouce d'épaiſſeur, & de trois pieds de long, au haut duquel eſt un manche tranſverſal. On fait ces trous de la profondeur de deux pieds, ou deux pieds & demi, le long d'un cordon tendu pour guider l'alignement ; à meſure qu'on a retiré l'aiguille, on fait entrer le ſep dans le trou, on replonge enſuite l'inſtrument par les côtés, pour preſſer la terre contre le ſep.

L'intervalle d'un ſep à l'autre doit être de trente-ſix pouces en tout ſens, & le terrein creuſé pour deux ſeps placés de front, doit avoir au moins une toiſe de largeur. La Vigne ainſi plantée pouſſe dès le mois de mai ; & pour favoriſer cette pouſſe, on doit bêcher légérement le terrein au moins deux fois dans l'été. Il eſt indifférent cette première année de tailler la Vigne, ou de ne la pas tailler ; mais après la deuxième feuille, la taille eſt indiſpenſable. On doit tailler la branche le plus bas qu'il eſt poſſible, afin que le ſep ayant moins de bois & de feuillages à nourrir, emploie la ſéve à groſſir & ſe fortifier lui-même ; on doit enſuite le bêcher. Il y en a qui ſe ſervent de la pelle de fer du jardinier, qu'ils enfoncent avec le pied ; ils ſoulagent leurs bras, & en avançant davantage la beſogne, ils préten-

dent la faire mieux, & ce n'eſt pas ſans fondement, quand la nature du terrein le permet.

La troiſième feuille amène quelques grappes de raiſins, & comme les branches ſont foibles, il faut pour les ſoutenir avoir recours aux échalas. Ceux de pin, de ſaule ou autre bois blanc, ſont bientôt vermoulus, ou pourris par l'humidité de la terre; le bois qui réſiſte le plus eſt celui de l'arboiſier, qui croît de lui-même ſur les côtes de la méditerranée.

Quand la Vigne eſt en rapport, la première façon eſt de la tailler d'abord après la chute des feuilles, plutôt que d'attendre en février ou mars, quand la Vigne déja en ſéve s'épuiſeroit en pleurs. Il eſt pourtant des cantons expoſés aux gelées blanches du matin, où il convient de retarder la pouſſe de la Vigne, en ne la taillant qu'au printemps.

La taille ſe fait ordinairement ſur le bois neuf; on retranche tout le vieux; on laiſſe ſur chaque pied, une, deux, trois, & même quatre tiges, ſelon qu'il eſt plus ou moins vieux & fort; ſur chaque tige on doit laiſſer au moins deux bourgeons bien marqués, & un demi bourgeon qu'on appelle bourrillon, & qui ſe trouve preſque à la naiſſance de la tige.

La taille horiſontale eſt défectueuſe, en ce qu'elle retient les gouttes de la gelée du matin, ce qui n'arrive point à la taille faite en bec de flute. Après la taille on bêche la Vigne, & plus le premier labour eſt profond, plus auſſi la Vigne ſe fortifie. En enlevant les racines ſupérieures, on fait enſorte que celles qui ſont plus bas prennent toute la nourriture, qu'elles groſſiſſent davantage, & fourniſſent plus de ſéve dans le temps des grandes chaleurs.

Au premier labour, d'abord après la taille, ſuccéde l'élaguement de la Vigne, qui conſiſte à lui ôter toutes les branches inutiles, & qui ne viennent point des bourgeons qu'on a laiſſés en la taillant; on peut cependant leur faire grace quand elles portent du raiſin, ce

qui est bien rare. Cette opération doit être confiée à des mains intelligentes, qui sachent conserver à propos une branche inutile en apparence, mais qui peut servir à remplacer les branches venues sur les bourgeons, lorsqu'elles sont trop foibles.

Quand la fleur de la Vigne est tombée, & que le grain commence à se former, si l'on taille à un pied ou un pied & demi au-dessus des grappes, tout le bois qui croît quelquefois outre mesure, il arrive que toute la nourriture se porte au fruit, & que la Vigne pousse de petites branches latérales avec quelques grappes tardives, on peut attacher ces rejettons, ou les laisser croître pour avoir du verjus. On a moins de sarmens à la vérité, mais les pampres qu'on a coupés ont servis de nourriture aux animaux; le raisin a été mieux nourri, & plus exposé aux rayons du soleil. Le vigneron est dispensé alors de lier les branches & d'effeuiller, quand le temps en est venu; du moins les deux opérations essentielles pour la parfaite maturité du raisin se réduisent à très-peu de chose, quand on a retranché d'avance tout le branchage superflu.

Dans le mois de mai, on donne à la Vigne la dernière façon, & c'est ce qu'on appelle biner; il s'agit seulement de couper les herbes, d'écraser les mottes qu'on a laissées à dessein au premier labour, afin que la pluie les imbibe davantage, & d'applanir la surface, afin que les rayons du soleil aient moins d'accès dans l'intérieur de la terre, & que la fraîcheur s'y conserve plus longtemps. Ceux qui en donnant le premier labour, n'ont pas eu l'attention de faire couper les racines superficielles de la Vigne, retardent ses progrès, en diminuent le produit, & abrégent sa durée. On devroit introduire à la fin de juillet un troisième labour, pour détruire les herbes jusqu'aux vendanges.

La troisième méthode est celle qui se pratique aux environs de Bordeaux; dans toutes les instructions qui ont été données sur les Vignes, dit un magistrat de ce

parlement, il semble que l'on n'a pas assez fait d'attention à certaines cultures qui dépendent de la nature du sol, sur-tout dans la partie méridionale du royaume, climat qui par sa nature paroît dans la plus grande partie principalement destiné à la production des vignes.

On distingue d'abord les fonds en sols arides, chargés de cailloux, & à veines mêlées avec quelques parties d'une terre forte & vigoureuse, dont le sol au-dessous est en certaines parties semblable à la superficie; d'autres ayant les mêmes cailloux, y contiennent, à un pied ou deux au-dessous de la superficie, une espèce d'argile mêlée avec des pierres d'une consistance très-dure, & propre à faire de la chaux parfaite, & enfin ayant encore au-dessous des têtes ou billots de la même pierre également très-dure.

2.° En sols, qui en apparence ayant une semblable quantité de cailloux, ne sont mêlés qu'avec une espèce d'argile, contenant en partie beaucoup de sable; au-dessous de la superficie on trouve une même argile, avec des pierres à la vérité moins dures, & contenant même plusieurs parties sabloneuses, & au-dessous enfin une espèce de rocher ou pierre molle fort sabloneuse.

3.° En terres fortes, sur les bords de certaines rivières principales, & ces fonds s'appellent palus. On y plante la Vigne de trois manières différentes, & dans la culture on lui donne trois ou quatre façons de bêche. Pour la plantation dans la première espèce de sol, on la plante ou dans des tranchées qu'on fait exprès, ou dans des trous faits avec une forte pince de fer.

On trace des tranchées bien dirigées en ligne droite par le moyen d'un cordeau bien tendu; on forme ces tranchées de deux pieds au moins de profondeur & autant de large; au fond de ce fossé, & du côté opposé au cordeau, on y pratique avec une cuillère de fer un trou d'environ trois à quatre pouces de profondeur, dans lequel on met le bout du sep de Vigne, & on l'y

fcelle avec de bon engrais & de la rerre de la fuperficie; on coude enfuite ce même cep fur le fond de la foffe jufques fur l'autre côté du cordeau, & l'on l'y fcelle encore de nouveau avec de l'engrais & de la rerre de la fuperficie, & enfin on recoude ce même cep pour le ramener en montant en droire ligne du cordeau, enforte qu'il s'élève au-deffus de la furface du fol de cinq à fix bourgeons ou nœuds; on finit par recombler toute la ttanchée, obfervanr autant qu'il fe peut, de mettre la terre de la fuperficie deffous.

On plante ainfi la Vigne en ligne droite, en fuivant le cordeau, & obfervant de ne pas mettte les ceps plus près de trois pieds l'un de l'autre.

Cette rangée ainfi finie on paffe à une autre, obfervant égalemenr la même diftance de rrois pieds entre les rangées ou fillons. Cette façon de planter la Vigne, quoique la plus couteufe, eft cependant la plus avantageufe, puifque foit par l'ameubliffement donné dans le fond du fol où la Vigne met fes racines, foit par la qualité de la culture qu'on y donne enfuite, elle acquiert dans cinq à fix ans un accroiffemenr qu'elle ne peut pas fouvent acquérir dans dix années, lorfqu'elle eft plantée autrement.

La feconde façon de planter la Vigne confifte à faire des rrous avec la pince de fer de trois en trois pieds & de trois pieds de profondeur ou environ, en fuivant le cordeau bien tendu.

La rangée des trous étant faite, on y met dans chacun un cep ou bouton de Vigne; on obferve qu'il touche bien au fond du trou, & qu'il puiffe reffortir au-deffus de la fuperficie du fol de cinq à fix bourgeons ou nœuds. On remplit enfuite le trou avec une efpèce de mêlange fait avec des cendres, du fumier & de la terre; on y pofe le tout bien broyé enfemble : le rrou étant plein de cette marière, on le fcelle auffi profond qu'il fe peut avec de la terre de la fuperficie, par le fecours d'un bâton pointu, en tenant le bout extérieur du cep avec

la main, pour qu'il ne soit pas dérangé de la ligne du cordeau, & on continue ainsi les rangées, en observant toujours les distances de trois pieds.

La troisième façon de planter la Vigne, est celle qui se pratique pour les fonds appellés palus. Comme au-dessous de ces terreins, à un pied ou un pied & demi de ces palus, on n'y trouve ordinairement qu'un sol de glaise noire & très-inanimée, qui pourriroit le cep, on a l'attention de n'y pas planter la Vigne bien profonde, & c'est assez d'un pied dans ces lieux; à la vérité les rangées & les pieds de Vigne y doivent être plantés à quatre pieds de distance.

La conduite de la Vigne s'y fait de trois façons différentes, de même que sa culture; quand c'est une Vigne qu'on veut cultiver par le labourage avec des bœufs, on taille la Vigne par une coupe très-basse, de façon que la souche ne s'élève pas de deux ou trois pouces au-dessus de la surface du sol; de cette souche on conduit deux principales branches, dont une sur chaque côté, au bout de laquelle on ne laisse qu'une jeune branche à fruit d'environ un pied ou un pied & demi au plus de longueur, ayant attention dans la coupe de laisser autant qu'il se peut dans le vieux bois, au-dessous de la coupe, & le plus près de la souche qu'il se peut, un rejetton auquel on ne laisse qu'un bouton ou deux au plus, pour pouvoir renouveller l'année d'après la coupe, en le reprenant sur le bois nouveau, & tenir par-là sa vigne très-basse; si elle est vigoureuse, on ménage entre les deux principales branches un petit montant à fruit, que l'on tient très-court, de façon qu'il puisse s'attacher au petit échalas ou au bâton qui traverse & retient tous les petits échalas; on y attache également le bout de la branche à fruit, en lui faisant faire un demi-cercle.

Pour la Vigne que l'on cultive à la bêche, la coupe s'en fait plus élevée; on lui laisse des branches relativement à sa force; on n'observe pas de la conduire en

palissade, & on replie les branches à fruit en demi cercle, le bout retourne en bas sur les échalas que l'on plante pour le soutien de chaque branche.

Dans les sols appellés palus, la Vigne s'y conduit en treillage ou jovalle, élevée de quatre à cinq pieds de hauteur; les branches à fruit ne s'y replient pas, on les arrache seulement en les étendant en évenrail aux échalas qu'on met en même rangée pour le soutien des branches: pour attacher les Vignes on se sert d'osier fendu en deux ou trois brins, suivant sa grosseur.

Les coupes de la Vigne ainsi distinguées, on les cultive de trois façons différentes; les Vignes basses retenues très-bas, doivent être soutenues par des petits échalas de la longueur au plus de deux pieds, dont on enfonce un bout aiguisé très-profond en terre, de façon qu'il ne s'éléve au-dessus du sol que d'un pied & demi au plus; & pour les lier ensemble & mieux établir ce soutien pour la Vigne, on traverse tous les petits échalas avec des latons d'un bois léger & solide, comme les branches de saule ou autres bois semblables qui sont de trois ans de pousse, & on attache chaque petit échalas à cette traverse, à laquelle on attache encore les petites branches à fruit, de façon que la Vigne ne puisse pas s'écarter, & que son bois ni son fruit ne soient pas gâtés, lorsque l'araire y passera pour y donner les façons de culture.

La culture se donne à ces Vignes par quatre différens labours toutes les années; le premier labour consiste à conduire l'araire tirée par des bœufs qui soient bien accoutumés au labourage auprès du pied de la Vigne, pour en rejetter la terre dans le milieu des rangées, & en former un sillon; quand ce labourage est fait, des ouvriers y repassent avec de petites bêches pour relever sur le sillon le peu de terre qui seroit resté au pied de la Vigne, ou entre les échalas. Dans cette façon les ouvriers ont le soin d'enlever le chiendent qui

est toujours très-nuisible ; cette méthode de bêcher est si peu pénible, que c'est ordinairement l'ouvrage des femmes ou des enfans qui n'ont pas encore acquis une certaine force. Cette première façon se doit faire, autant que faire se peut, avant la première pousse de la Vigne.

Un mois & demi après où environ, on donne la seconde façon ou labour, qui consiste à rechausser la Vigne & rejetter la terre qui formoit le sillon entre les rangées en sillon sur le pied de la Vigne, de façon que le sillon doit être sur la Vigne & sur les échalas.

Le troisième labour se fait de la même façon que le premier, mais il faut avoir l'attention de le faire avant que la Vigne soit en fleur.

Le quatrième & dernier labour se fait quand le verjus est bien formé, & de la même façon que le second ; il faut seulement observer qu'il faut qu'il soit fini, quand la Vigne commence à veter, ou que le fruit veut changer.

S'il arrive que dans l'intervalle de ce dernier labour jusqu'à la parfaite maturité du raisin, il vienne à croître entre les rangées de grandes herbes gourmandes qui épuiseroient le sol, & par leur ombre refroidiroient la terre ; alors des hommes passant entre les rangées, arrachent ces herbes avant qu'elles ne forment leurs graines, & les rejettent ainsi arrachées dans les sillons, où elles sont bientôt desséchées par l'ardeur du soleil.

Cette première façon de cultiver la Vigne est la meilleure pour la durée & pour la qualité de la liqueur ; pour sa durée, attendu que le pied ne s'épuise guère, n'ayant que peu de bois à nourrir ; pour la qualité de la liqueur, en ce que le fruit est mieux nourri, & qu'il parvient plus facilement à une parfaite maturité, & que la terre est mieux empreinte des influences de l'air & du soleil.

L'autre façon de cultiver les Vignes est semblable, soit dans les fonds palus ou autres ; on donne trois ou

quatre façons de bêche dans les temps ordinaires ; la forme des bêches dépend de la qualité du sol ; dans les fonds appellés palus, il faut des bêches grandes, plates & tranchantes avec un long manche, parcequ'il ne faut pas que la bêche éléve plus de deux pouces ou environ de terre, qui se retourne ainsi par le soin du cultivateur à chaque façon, afin que la racine des herbes ainsi renversée puisse dépérir par l'ardeur du soleil qui la voit alors : on suppose que dans la plantation de la Vigne on a toujours eu attention à la bonne espèce. Il faut aussi prendre garde, autant que faire se peut, que chaque pied de Vigne soit de la même espèce, à cause que la maturité en seroit plus égale, & que si quelque pied n'étoit pas dans sa parfaite maturité, on pourroit l'attendre sans que rien dépérît.

A mesure qu'on fait des plantations dans les pays moins chauds, il faut avoir attention à choisir de la Vigne la plus hâtive pour la maturité de son fruit.

Les marques de la maturité se démontrent par plusieurs observations : savoir, lorsque le raisin noir est entièrement opaque aux rayons du soleil, & que le nouveau bois est mûr, ce qui est facilement reconnu par les gens occupés à la culture des vignes.

On reconnoît encore la maturité au goût du fruit, lorsqu'on le trouve très-doux, & que le jus du grain écrasé tient au doigt comme du sirop. Une autre marque de maturité est lorsque la partie de la grappe qui tient au cep est en partie brisée, dure & comme séche, & que le bout de la rape qui tient le grain est comme teinte en rouge.

La quatrième méthode dont nous allons parler est celle qui se pratique à Besançon. La Vigne en Franche-Comté ne rampe point ; on plante en arbrisseaux & par rangs de file tout le bon plant ; le gamet qui produit abondamment, mais dont le vin ne sert que pour abreuver le petit peuple, se plante sans ordre.

On ne fait dans cette province des boutures que pour

de nouvelles plantes ; il feroit difficile d'avoir des pieds chevelus ou racineux en assez grand nombre, sans quoi on les préféreroit, parcequ'ils portent des fruits plutôt ; généralement on provigne en recouchant les vieux ceps ; on place les ceps à un pied & demi de distance en tout sens. On y donne à la Vigne trois labours, en mai, juin & juillet, si la température le permet : lorsqu'elle est contraire, on est forcé de retarder cette main-d'œuvre qui est indispensable.

En taillant la Vigne, on laisse tout le bois qui est en état de porter un bon plant ; quant au gamet, on n'y laisse que trois ou quatre bourgeons. On l'effeuille deux fois par année ; la première opération se fait au mois de mai, pour ne lui laisser qu'une quantité raisonnable de fruit : à la fin de juin, on ôte le superflu du bois, conséquemment les feuilles.

Dans les côteaux on ne laisse monter la Vigne qu'à environ un pied & demi, dans les bas à trois ou quatre pieds ; à Besançon dans les bas, la plupart des ceps sont palissés ; dans les côteaux on lie les échalas contre de longues perches qui traversent les rangées pour les garantir des coups de vent. Cette méthode est dispendieuse, & peu propre à remplir l'objet d'utilité qu'on cherche. Les échalas & les perches sont de jeunes bois ; ils se desséchent dans très-peu de temps, le moindre coup de vent les rompt.

On a dans cette province du bois de sapin en quantité à portée des gros vignobles ; les queues de ces arbres sont à très-bas prix, en les refendant on feroit des échalas d'environ quatre pouces de tour en état de soutenir les ceps, de les garantir contre les coups de vents ; ils dureroient neuf à dix ans, on se soustrairoit à une dépense qui devient impraticable, parcequ'il faut renouveller toutes les années près de la moitié des échalas dont on se sert pour lors, & qui donnent lieu à des dégradations considérables dans les forêts.

Depuis deux ans, dit l'auteur qui a fourni ce

mémoire, on a essayé la méthode de planter trois échalas de bois refendu en triangle contre les ceps qu'on a coutume de palisser; en hiver on les tire pour les y remettre au printemps; les ceps sont garantis non-seulement des coups de vents, mais encore de la grêle; ce qu'on a remarqué le 14 du mois de juillet de l'année 1763. Celles cultivées de cette manière ont beaucoup moins souffert que les autres. Les échalas dont on s'y sert sont toujours de jeunes bois de toute espèce, de six, neuf lignes à un pouce & demi de tour. Voilà le précis de la méthode comtoise.

La cinquième méthode est celle qui se pratique dans la haute Bourgogne; elle est détaillée tout au long dans un mémoire de M. le comte de K. que nous allons rapporter ici. Presque toutes les Vignes de la haute Bourgogne sont situées sur des côteaux, c'est-à-dire, qu'elles occupent depuis le bas de la montagne; mais on ne les plante point sur la montagne, parcequ'elles seroient trop exposées à la gelée. Le meilleur vin vient des Vignes dont le côteau est exposé au midi, & qui jouit du soleil levant.

Lorsque l'on plante les Vignes, il faut avoir l'attention de leur donner cette exposition, & de les mettre autant qu'on le peut à couvert du vent du nord, sans quoi elles gélent facilement. Il faut dans les Vignes ainsi situées, c'est-à-dire, plantées sur une pente, avoir le soin de faire au-dessus de la plantation un rempart de terre qu'en Bourgogne on nomme chevet, pour les garantir des effets des orages, dont les eaux qui tombent des terreins plus élevés emporteroient la terre du haut de la Vigne dans la partie inférieure, & par conséquent déchausseroient les ceps de la partie supérieure; accident qui expose à beaucoup de dépenses par le transport d'autre terre; qui est absolument nécessaire pour recouvrir les ceps, puisqu'il faut malgré cette précaution qui est indispensable, porter de temps en temps, donner de la terre au haut des Vignes qui en manquent toujours

toujours, attendu que les pluies ordinaires entraînent dans le bas la partie la plus substantielle, & que par le labour même que le vigneron donne, comme il est obligé de donner son coup de bêche de haut en bas, la terre s'éboule insensiblement.

Il y a des vignobles dans la haute Bourgogne qui produisent les plus grands vins, qui ne sont point en côteaux; ces vignobles sont en plaine; il ne faut point terrer, ou du moins on terre fort peu ces sortes de Vignes, parceque les terres ne sont point emportées par les pluies, & encore moins par les labours.

Ce n'est pas seulement de la bonne exposition, soit du levant, soit du midi, que dépend le bon vin; sa qualité dépend encore de la qualité de la veine de terre dans laquelle la Vigne est plantée, & de la façon dont on fait le vin.

Il y a de certains pays en Bourgogne, où un chemin, une muraille, ou autre clôture, ou même un sentier, met une différence considérable entre le vin d'une Vigne & le vin d'une autre. Par exemple, le vin de la Romanai qui est le vin le plus excellent se vend jusqu'à 1500 livres les 480 bouteilles, ce qui fait la queue de Bourgogne, & jamais moins de 1200 liv. celui de Richebour, qui touche la Romanai, puisqu'il n'en est séparé que par un sentier, ne se vend que 400 liv.

Quant aux labours qu'on donne aux Vignes de la haute Bourgogne, ils se réduisent à trois ou quatre, suivant que les herbes gagnent ou dépérissent: on commence les labours au mois de mars & on les finit dans le mois d'août; c'est vers la fin de ce mois-ci que l'on donne le dernier labour.

L'instrument dont on se sert pour les labourer est fait en forme de pioche; il n'est distant du manche que d'environ six pouces, & coule le long du manche. On ne frappe point avec cet instrument; le vigneron en fait entrer la pointe dans la terre & la tire à lui; par ce moyen il ne risque point de blesser les ceps, inconvé-

nient auquel on feroit beaucoup expofé, fi on fe fervoit de la pioche ordinaire ; il fait avec cet inftrument beaucoup plus d'ouvrage qu'il n'en feroit avec l'autre ; il nettoie bien le pied des ceps, fans courir aucun rifque de les bleffer.

On commence dans la haute Bourgogne à tailler la Vigne dans les beaux jours de février ; on n'y laiffe qu'une certaine quantité de bois à fruit, parceque fi on en laiffoit trop, on altéreroit la Vigne, on l'épuiferoit, & elle ne rapporteroit bientôt plus.

Lorfqu'elle eft taillée, on la paiffelle avec des baguettes de la groffeur du doigt, & de la hauteur de cinq à fix pieds ou environ ; on l'attache à cet échalas, que l'on nomme en haute Bourgogne paiffeau, avec de petits ofiers, ou avec de la paille ; les ofiers font préférables : on fait faire un cercle au bois qui doit donner du fruit, ou bien un demi-cercle, afin qu'il foit plus aëré & qu'il foit plus en état de profiter des rayons du foleil ; on l'attache au cep de la Vigne, ou à l'échalas ou paiffeau. Quand la Vigne a jetté fon bois, & qu'il eft grand, ce qui arrive ordinairemenr à la fin de juillet ou environ, on coupe ce bois qui eft rendre, que l'on nomme pampre. Cette opération empêche que la Vigne ne fe fatigue en portant du bois qui n'a point de fruit ; elle donne de l'air & du foleil aux raifins. On obfervera fur-tout de ne point mettre de fumier dans les Vignes, fur-tout lorfqu'on fe propofe de faire des vins fins & délicats.

Voici à-peu-près la méthode la plus fûre & la meilleure que l'on puiffe fuivre, lorfqu'on veut renouveller une Vigne à mefure qu'elle fe détruit.

On fait pendant l'hiver des foffes plus ou moins grandes ; on plie le jeune bois d'un ou de plufieurs ceps ; on le couche dans ces foffes ; on le couvre de terre ; on laiffe paffer un bout qui fort hors de la terre d'environ fix pouces & même moins, pourvu qu'il forte un peu, cela fuffit ; on coupe ce bout qui fort de la

terre. Comme on taille la Vigne dans ces fosses, on y fait tenir dix ou douze ceps, & même plus, suivant que la fosse est plus ou moins grande ; à mesure que ce bois que l'on nomme provins, grandit, le vigneron remplit la fosse de la terre qui l'environne. En garnissant de terre ces provins, on a du beau fruit au bout de trois ans ; mais le vin n'est pas bon comme celui de la vieille Vigne.

On peut renouveller la Vigne en l'écussonnant, ce qui est la même chose qu'enter ; on ne pratique guères cette méthode, & ce n'est pas sans raison, car elle est de toutes la moins bonne.

La sixième méthode est celle qui se pratique dans la Lorraine & les trois Evêchés : nous allons donner ici cette méthode, que nous avons extrait de notre traité historique des plantes de la Lorraine.

Suivant ce qui est rapporté dans cet ouvrage, nous avons cinq choses à examiner dans la culture de la Vigne : 1.° quelle est la véritable terre propre à la Vigne ; 2.° quelle exposition on peut lui donner ; 3.° de combien de manières on peut la multiplier ; 4.° en quoi consistent les travaux annuels qui la concernent ; 5.° enfin quelles sont les maladies auxquelles elle est sujette ? Pour satisfaire à cette dernière question, nous aurons recours à l'ouvrage de M. Bidet, qui a traité cette matière *ex professo.*

1.° La meilleure terre pour la Vigne est celle qui est douce, légère, plus séche qu'humide, mêlée de quelques cailloux ou de petites pierres blanchâtres ; une terre sabloneuse est aussi très-bonne. Les terres argilleuses au contraire ne valent rien, sur-tout quand l'argile est tenace, de même que les terres fortes qui tiennent de la nature des argilleuses, & les terres marneuses, à moins que sa marne ne soit à trois ou quatre pieds au - dessous. Si la Vigne est plantée dans une terre trop forte, ou trop humide, il faut labourer à un demi-pied de profondeur, & répandre par-

dessus au demi-pied de terre légère & sablonneuse.

2.° Pour ce qui est de l'exposition, celle du midi ou du levant est toujours la plus avantageuse, c'est pourquoi on doit la choisir par préférence, lorsqu'il s'agit de planter une Vigne. Il faut aussi la planter sur des côteaux, ou sur une colline un peu élevée, applatie & arrondie dessus, afin que le soleil puisse l'échauffer de toute part, & que l'eau puisse prendre facilement son cours, car la trop grande abondance d'eau est toujours contraire à la Vigne.

3.° Il y a différentes manières de multiplier la Vigne: 1.° de boutures: la bouture est un jet sans racine, ou qui en a peu, que le vigneron coupe pendant l'hiver au collet d'un cep de bonne nature, & qu'il conserve chez lui en botte & à couvert. Vers le mois de mars on fait tremper ces boutures pendant huit jours, dans une mare ou eau bourbeuse, ensuite on les plante en les couchant un peu de côté par le plus gros bout, dans des trous d'un pied de distance l'un de l'autre, en observant de les mettre dans chaque trou trois à trois, ou quatre à quatre, & d'y laisser un ou deux pouces de vieux bois.

2.° De plants enracinés. Ce sont des jeunes ceps élevés pendant deux ou trois ans dans une pépinière, dont la terre doit être un peu plus maigre que celle où ils doivent être replantés. On les léve en novembre pour les transplanter aussi-tôt dans une terre nouvellement labourée & neuve, au nombre de deux dans chaque trou, à deux pieds & demi de distance d'un trou à l'autre.

3.° De marcottes. Elles se font des meilleurs brins de la Vigne; on passe un de ces brins au travers d'un petit panier qu'on met en terre, on y baisse la branche dessus, on y fait entrer quatre ou cinq pouces de bois de l'année précédente, & la branche prend racine dans le panier. Au mois de novembre on coupe la marcotte, pour la planter avec le panier dans l'endroit destiné.

4.° Enfin de provins. Ce sont des branches ou brins des plus forts & vigoureux de la Vigne, que l'on couche en terre à droite & à gauche, & dont on enterre un ou deux yeux pour y rester. Avant de provigner, épluchez bien le cep de toutes les branches chiffonnes & vrilles, creusez une fosse d'un pied & demi en quarré tout près du cep; couchez-y le vieux bois peu à peu, sans ébranler les racines, & ne laissez sortir de terre que le jeune bois, ensuite remplissez le trou de la superficie de la terre.

Le provin est la méthode la plus aisée pour renouveller toute la Vigne. On doit observer de ne jamais planter une jeune Vigne la même année dans une terre où l'on a arraché une vieille; il faut auparavant y semer, pendant deux ou trois ans, du bled ou du sainfoin. Le vrai temps pour planter la Vigne est l'automne, principalement dans une terre séche & légère.

Notre quatrième observation regarde les travaux annuels de la Vigne; ils consistent dans la taille & les labours. La Vigne nouvellement plantée demande au par-delà quelques menus détails; nous en parlerons d'abord, & nous la suivrons dans sa culture jusqu'à l'âge de cinq ans, temps de sa perfection.

La première année taillez-la presqu'aussi-tôt qu'elle est enterrée, c'est-à-dire, rognez-la par le haut, & ne lui laissez que deux ou trois yeux: au mois de mai donnez-lui le premier labour, qui s'appelle houerie. La seconde année ravalez les ceps vigoureux qu'elle a poussés, laissez trois bourgeons aux plus forts, & taillez le bois en biais de l'autre côté du bourgeon. Au mois de mai & de juin ébourgeonnez votre Vigne, c'est-à-dire, coupez les branches qui viennent au-dessous de la tête du cep & qui poussent en confusion. La troisième année taillez-là dès le mois de mars; la quatrième taillez-là dès qu'il fait beau, même avant le mois de mars, mettez un échalas à chaque cep, donnez le premier labour, ensuite attachez les jeunes ceps aux échalas, & donnez

le second labour, puis le troisième, & enfin rognez les branches par le bout. La cinquième année provignez-la, s'il est besoin, taillez-la ensuite, & réglez vos labours plus ou moins fréquens, selon la nature des terres ; c'est ordinairement vers la cinquième année qu'elle commence à donner du fruit & à devenir Vigne formée. Nous allons rapporter sa culture.

La première opération de la culture de la Vigne est la taille ; c'est ordinairement au printemps, je veux dire, au mois de mars qu'elle se fait, quoiqu'il soit souvent plus avantageux de la tailler en automne, parcequ'on a pour lors le temps de la labourer à l'aise au retour du printemps ; j'en excepte cependant les jeunes plants à cause de leur délicatesse, & les Vignes situées dans des mauvaises expositions. Il faut observer de ne tailler la Vigne que lorsque le soleil a dissipé la rosée du matin, & jamais pendant le temps de verglas ni de pluie. Les principes de la taille se réduisent à quatre.

1.° Coupez avec la serpette toutes les longues branches, à la hauteur de six ou sept boutons, suivant leur force & leur portée, à moins que trois boutons tournent au moins à fruit.

2.° Taillez l'extrémité de chaque branche uniment, & laissez près d'un pouce de bois entre l'œil & la taille.

3.° Retranchez le vieux bois de l'année précédente, c'est-à-dire, celui qu'on avoit plié, & qui a donné du fruit.

4.° Enfin ébourgeonnez votre Vigne, je veux dire, levez avec l'ongle les petits yeux & bourgeons qui sortent de la souche ; ils sont pour la plupart inutiles : on laisse ordinairement deux coursons aux ceps qui ont beaucoup de bois, & seulement un à ceux qui n'ont poussés que foiblement. Les coursons sont des branches qu'on a taillées à deux ou trois yeux.

Pour ce qui est des Vignes hautes, lorsque les ceps sont bien vigoureux, il faut leur donner plus de portée,

c'eſt-à-dire, tailler les branches plus longues. Cette première opération de la Vigne eſt une des plus néceſſaires : 1.° elle empêche que la Vigne ne porte trop de fruit ; 2.° elle facilite la maturité du raiſin ; 3.° elle donne plus de force & plus de vigueur au bois ; 4.° enfin elle lui fait reproduire de nouveaux rejettons au-deſſus de la tête.

La Vigne une fois taillée, il faut la labourer ; c'eſt ordinairement au mois de mars : il faut bien remuer la terre, même juſqu'aux racines, arracher toutes celles qui ſont moiſies & pourries, & couper tout le chevelu qui croît autour de la ſouche. Il faut auſſi obſerver que lorſque les Vignes ſont ſituées ſur les hauteurs, il faut les labourer à contre-mont, parce que les eaux entraînent les terres vers le bas.

Après quoi il faut planter les échalas ; les échalas plantés on y attache la Vigne : pluſieurs attendent, pour faire cette ligature, que la fleur ſoit tombée ; dans la plupart de nos vignobles on a coutume de lier les Vignes auſſitôt que les échalas ſont plantés. On courbe le bois, c'eſt-à-dire, on le plie en rondeur pour le lier, ſans doute afin que la ſéve ſoit plus élaborée, L'utilité des échalas eſt de ſoutenir le cep, & de le garantir en partie des vents, de la gelée & de la grêle.

Lorſque la Vigne a pouſſé, & qu'il n'y a plus de danger de faire tomber le bouton, on lui donne un ſecond labour, qu'on appelle biner.

Le ſecond labour donné, lorſque la Vigne eſt aſſez grande, on la pince, c'eſt-à-dire, on ne nourrit que ce qui eſt néceſſaire pour l'année ſuivante ; je veux dire, une branche ou deux qu'on choiſit pour être les plus belles ; on pince toutes celles qui ont du raiſin, & on retranche toutes les autres qui ſont inutiles : on laiſſe ainſi la Vigne juſqu'à ce qu'elle ſoit fleurie. Pour lors quand le fruit eſt noué, on la nettoie de nouveau, & on retranche encore tout le bois inutile qu'elle a pouſſé ; on lie enſuite après l'échalas les branches qu'on n'a pas

pincées, & qu'on conserve pour donner du fruit l'année suivante; on en ôte tous les tenons ou vrilles, après quoi on donne le troisième labour, qui se nomme tierce, & enfin un quatrième vers le mois d'août qu'on appelle cartager; c'est pour tenir la Vigne nette de toute herbe. Au mois de septembre, lorsque les branches réservées passent l'échalas, on les rogne à sa hauteur, afin que le bois puisse plus facilement mûrir.

Outre les travaux annuels il y en a encore d'autres, qui quoiqu'ils ne se pratiquent pas tous les ans, ne laissent pas d'être d'une grande nécessité, tels que le fumage, le terrage & le provin de la Vigne. Je ne parle pas ici de la greffe, on n'a pas la méthode dans la Lorraine de la greffer; quand une espèce est mauvaise, on y obvie, en remplaçant une autre par provin, bouture & marcotte, ce qui est plus facile.

Le fumage. Il faut fumer les Vignes au moins tous les sept ans, ce qui se pratique ordinairement au mois de novembre, pourvu que l'automne ne soit pas pluvieux, car pour lors on est obligé de différer jusqu'au mois de février; il faut mille hottées de fumier par arpent. Le fumier de bœuf & de vache est préférable pour les terres maigres & légères, & celui de cheval & de pigeon pour les terres fortes & humides. On répand ce fumier sur la superficie de la terre, & on l'enterre dès le premier labour. Il faut éviter le fumier de mouton, qui donne un mauvais goût au vin.

Il faut aussi rajeunir la Vigne tous les cinq ou six ans, c'est-à-dire, la provigner. Nous avons donné plus haut la manière de faire cette opération.

Le terrage n'est pas moins nécessaire. Il faut terrer les Vignes tous les dix ou douze ans, du moins celle dont la terre est légère, c'est-à-dire, qu'il faut y apporter de la nouvelle terre, pour réparer l'épuisement des sels, & donner à la Vigne une nouvelle nourriture. La terre sèche & légère est la meilleure; celle qu'on ramasse sur les chemins sert en même temps de fumier,

pourvû qu'elle ne soit pas trop humide. Dans le pays Messin les vignerons engraissent leurs Vignes avec les ongles des pieds de moutons, qu'ils nomment ingliottes; lorsqu'ils provignent, ils mettent sur chaque provin une bonne poignée de ces ongles. Dès la première année on s'apperçoit facilement des sucs que ces engrais communiquent à la Vigne.

J'oubliois de dire, en parlant du provin, qu'il faut avoir soin, lorsqu'on provigne, de bien compenser les ceps, qu'ils soient disposés à pareille distance, toujours en losange, environ à un demi pied de distance, que le bout haut & le bout bas de la Vigne soient bien garnis en rayons, & que les ceps ne se trouvent pas ramassés en tas dans un endroit, tandis qu'ils sont trop dispersés dans d'autres. C'est principalement lors du provin qu'on doit s'attacher à bien compenser une Vigne; quand on n'a pu remplir dans ce temps les places vuides, il faut nourrir double branche sur le même pied, afin que l'année suivante on puisse y remédier.

La Vigne est sujette à une infinité de maladies: examinons-les, & voyons quel remède on peut y apporter. Toutes ses maladies procèdent de deux causes, de causes internes & de causes externes.

Parmi les causes internes nous placerons 1.° la vermiculation, il naît sur les feuilles de la Vigne de petits vermisseaux qui détruisent les raisins depuis leur naissance jusqu'à leur maturité, que Pline, Caton, Columnelle & autres nomment vers coquins, vers qui piquent le raisin, & qui s'entortillent dans la feuille. Il y en a de différentes espèces: on ne connoît d'autres remèdes infaillibles pour parvenir à détruire ces petits vermisseaux, qu'une application du vigneron à les chercher pour les écraser; mais c'est une opération presqu'impossible pour toute autre Vigne que celle d'un jardin.

2.° La trop grande effusion de la matière dans le bois, dite en latin *luxuria vitis*. Cette trop grande effu-

sion de la matière ne se fait & n est occasionnée que par une trop forte & excessive nourriture qu'on donne à la Vigne, qui ne lui fait pousser, comme aux bois des forêts que des feuilles & du sarment.

La façon d'y remédier est de couper très-court cette Vigne, c'est-à-dire, à un pouce près de la souche. Si cependant elle continue sa même production, il convient de bien houer la terre. d'en découvrir la souche, & d'y rapporter du sable de rivière & un peu de cendre. Autrement, on peut y répandre de petits cailloux, qui rafraichiront ses racines.

3.° La trop grande effusion de la séve hors du bois, vers le printemps : on peut s'assurer de cette perte de séve, quand on voit la Vigne languissante, & que ses feuilles se fanent. Cette perte n'est occasionnée que par une trop grande abondance d'humeurs, qui ptend son cours uniquement par l'ouverture de la taille, & ne se répand en aucune façon, du moins bien peu dans le sarment.

Pour y remédier, il faut avec la serpette lui couper le tronc en l'ulcérant; si cela ne produit pas l'effet qu'on desire, on peut fendre les grosses racines, où les ulcéret en leur faisant plusieurs entailles, & enduisant les plaies de lie d'huile à demi cuite & réfroidie.

4.° La phthisie est pour les plantes une maladie qui les desséche & les consume, & en particulier pour la Vigne, dont, par faute d'une suffisante nourriture convenable à sa nature, les feuilles, de même que le bois, se desséchent & se rétrécissent.

Pour guérir la Vigne de cette dangereuse maladie, on doit commencer par racler la partie desséchée du cep, & la séparer de celle qui se potte mieux.

Il faut ensuite enduite la plaie de cendres fortes mêlées avec du vinaigre; la cendre du sarment est préférable à toutes autres; on évitera par-là une perte plus considérable, qui pourroit être celle de tout le cep. Il

est à propos d'enduire le tronc de la Vigne de la même manière, en tranchant & séparant de ce tronc les brins de sarment qui en sont sortis.

5.° La rougeur de la feuille. Quand on voit au mois d'août la Vigne prendre un rouge pourpre, on peut conclure qu'elle est bien malade & prête de mourir; cela provient de ce qu'elle a été frappée des ardeurs de la canicule, ou de quelques autres influences. On guérira la Vigne de cette maladie, en perçant le bois du cep avec une tarière, & y introduisant une cheville de bois de chêne, ou en fendant & éclatant la racine, qu'on recouvrira bien de terre. Au contraire quand la Vigne a les feuilles blanches & séches, le sarment large & maniable, c'est une marque de caducité; il faut en frotter & arroser le pied avec des cendres mêlées & battues avec du vinaigre.

6.° L'antiparhie. L'antipathie que la Vigne a pour différentes plantes, tarde & arrête sa progression & sa croissance, cela est certain; mais ce qu'il y a de particulier, dit un certain auteur, c'est qu'elle fuit tellement les choux, que si l'on en plante à côté d'elle, on s'apperçoit qu'elle s'en éloigne le plus qu'elle peut, & se tourne d'un autre côté. Ce sentiment ne mérite pas qu'on y ajoute beaucoup de foi; je crois que le plus grand tort que le choux puisse faire à la Vigne, dit M. Bidet, c'est de lui soustraire sa nourriture; c'est pourquoi on doit tenir la main à ce qu'aucun vigneron n'y mette aucunes plantes légumineuses ni autres, & qu'il extirpe & détruise toutes celles qui croissent autour du cep.

7.° La stérilité n'est point, à proprement parler, une maladie de la Vigne, c'est la nature du plant qui l'occasionne; il faut le renouveller.

8.° La pourriture du fruit dans sa naissance. On voit quelquefois des Vignes dont le fruit pourrit aussitôt qu'il est noué, & avant que le sarment ait pris toute sa croissance, & qu'il ait atteint sa maturité. Je ne pense pas,

c'eſt toujours M. Bidet qui parle, qu'on puiſſe ni qu'on doive attribuer cet effet à d'autres cauſes qu'à cette trop grande effuſion de la matière, qui noie ces foibles productions.

On remédie à cet inconvénient avec la feuille de pourpier ; quelques-uns enduiſent le tronc de farine d'orge paitrie avec le jus de pourpier ; d'autres répandent encore ſur les racines de la vieille urine d'homme. Ces différens remédes ſont, à ce que je crois, fort ſalutaires ; mais ils ſont impratiquables pour des cantons ſpacieux plantés de Vignes.

9.° Les bleſſures de la Vigne. Il arrive fort ſouvent de voir pluſieurs ceps de Vigne malades, ſans qu'on en pénétre la cauſe. Qu'on déterre proprement le cep juſqu'à l'extrémité de ſes racines, on s'appercevra bientôt qu'elle vient de la mal-adreſſe du vigneron, qui, ſoit du taillant de ſa bêche ou de ſa houe, a endommagé la partie baſſe du tronc, ou les racines ; rien n'eſt plus pernicieux. Si la plaie ſe trouve ſous terre, il faut la réparer doucement avec la ſerperte, ſans cependant couper la racine, la recouvrir de terre douce & légère, & mêlangée de fumier de chévre ou de brebis, & enſuite la ſarcler ſouvent.

10.° La jauniſſe. Il arrive à la Vigne que ſes feuilles jauniſſent : cette jauniſſe ſurvient quelquefois par une grande ſéchereſſe & chaleur de ſaiſon, & par des rayons du ſoleil. Cette maladie ſe guérit d'elle-même par un temps plus favorable : l'humidité, les roſées & la pluie en ſonr le vrai & ſeul remède. Cette feuille jaune rombe infailliblement, mais la Vigne n'en eſt pas altérée. Si cette jauniſſe ſurvient, indépendamment de cette circonſtance accidentelle, le mal va en augmenrant ; il n'y a d'autre reméde que d'arracher le pied de la Vigne, & y ſuppléer par un provin, après avoir amandé la terre.

11.° La galle. La galle eſt une extravaſion de la ſéve, qui commence à monter du pied de la ſouche, & qui,

n'ayant pas la force de monter plus haut, se répand dans cette souche & y grossit, ce qui souvent y produit une espèce de gomme.

12.° La gomme. C'est un épuisement de la séve, qui n'a pas eu la force de monter, & qui par cette raison s'extravase. Cette maladie est presque toujours incurable, & oblige à arracher le cep; s'il y a quelques remédes pour ne pas l'arracher, c'est de couper la branche attaquée jusqu'à la souche; ou, si c'est la souche que cette gomme a attaquée, c'est de la couper jusqu'au pied: on peut encore y suppléer en enduisant la plaie avec de l'esprit de thérébenthine, ou avec des autres matières grasses.

13° Les pluies. Si les pluies abondantes & froides surviennent dans le temps que le bois de la Vigne n'est pas encore mûr, la moindre & première gelée de l'automne le gâte & l'empêche de parvenir à la maturité, dès-lors il est privé de la séve, & n'est plus propre pour la taille de l'année suivante; c'est cette maladie que dans l'Orléanois on appelle champelure d'été.

14.° La gelée. Quand, dans l'hiver, le bois étant mouillé, il survient une gelée blanche qui s'attache au bois, & si ensuite le soleil paroît, il fait fondre cette gelée qui brûle le nouveau sarment qui croît sur le bois de la Vigne après la taille, & le fait avorter. Cette maladie que dans l'Orléanois on appelle champelure d'hiver, est sans ressource: mais si cette gelée se fond doucement & peu à peu par le vent & le brouillard, le mal est guéri. Une gelée du mois de septembre altère la qualité du vin & de la récolte; celle du printemps un peu forte, nuit non seulement à la prochaine récolte, mais même attaque le corps de la Vigne, & fait périr beaucoup de ceps, en présupposant néanmoins que la terre soit mouillée; en 1767 les Vignes ont été gelées d'hiver & de printemps, leur bois n'a été nourri que de pluies dans l'arrière saison, la gelée est survenue avant sa maturité, ce qui n'a fait qu'une très-petite & très-

mauvaise récolte, sans espérance d'en avoir une abondante pour la suivante.

16.° Les vents du sud-ouest, ou vents roux, sont plus à craindre que la gelée; ils brulent les feuilles, bourgeons & fruits naissans.

17.° La grêle. Elle produit d'autres mauvais effets; le raisin qui en est frappé avant d'être mûr, continue de grossir, mais se desséche en partie, & contracte de l'âcreté. Quand la grêle survient dans le temps que la Vigne ne fait que de fleurir, elle diminue seulement la quantité du vin, mais elle ne nuit pas à la qualité; parceque les grains de verjus encore naissans, tombent dès qu'ils sont frappés, ou ne tardent pas à tomber, à la différence de ce verjus, quand il est plus avancé. Une grosse grêle, & dont l'impression est aidée par la force du vent, ne prive pas seulement la Vigne de son fruit, mais en tout temps brise & meurtrit le bois; cet accident, qui ne se guérit que par la taille & le retranchement du bois, altère la Vigne quelquefois pour plus d'un an ou deux.

18.° Les mauvaises herbes. Elles croissent plus dans les Vignes qu'ailleurs; il faut les sarcler souvent, ce qui vient de ce qu'on ne donne pas les façons profondes, qui est le meilleur moyen de les détruire.

Les causes externes des maladies de la Vigne proviennent de la part des hommes & des bêtes: 1.° de la part des hommes; un vigneron en néglige la culture, d'autres la cultivent avec négligence & imprudemment, lui donnent ses façons ou trop tôt ou trop tard; la travaillent en temps de pluie, de gelée, de givre, de verglas, dans un temps de rosée; façons qui lui sont tout-à-fait contraires, & dont elle souffre considérablement. Les voyageurs la ravagent aussi souvent, principalement en temps de guerre; un voisin mal-intentionné est encore très-souvent à craindre.

2.° De la part des quadrupédes, des oiseaux & des insectes. Les chevaux, les ânes, les vaches causent tous

les jours de grands dommages aux Vignes faute de clôture, & par la négligence des gardes; les chèvres, les boucs & les moutons sont aussi fort friands de la Vigne; pour les empêcher de brouter cette plante, il faut arroser les ceps plantés aux extrêmités des vignes, avec de l'eau dans laquelle des cuirs de bœufs ou de vaches auront trempés. Les renards, les lièvres, les sangliers, toutes les bêtes fauves sont pareillement de grands dégâts dans les Vignes, sans pouvoir presque employer aucun reméde. La meseraigne, la souris domestique & le hérisson sont encore extrêmement nuisibles à la Vigne: les chenilles, dans certains pays rongent tellement la feuille de cette plante, que souvent elles l'en dépouillent entièrement, ce qui fait que le bois qui n'est pas mûr, se trouvant trop exposé à l'ardeur du soleil, se desséche & périt: on nomme quelques-unes de ces chenilles cochonnes; elles sont rases, noires, veloutées, & ont une corne sur l'onzième anneau, le devant de leur corps est gros & comme renflé, & leurs têtes imitent les grouins des cochons. Ces chenilles se changent en des sphinx qui ont leurs corcelets & leurs corps mêlés de verd & de rouge, de façon cependant que le verd domine en-dessus; leurs antennes sont jaunâtres; leurs aîles supérieures ont des bandes transverses alternativement rouges & vertes; les inférieures sont noires à leur base & rouges vers le bout. Ces sphinx se nomment *Sphinx spirilinguis, alis viridi purpureoque fasciatis, fasciis linearibus transversis.* Geoff. 86.

Les étourneaux donnent la chasse à ces chenilles, mais en même-temps ils mangent les raisins; ils vendangent quelquefois dans une nuit un arpent de Vigne. La fourmi ronge la racine des Vignes, & pénétre souvent jusqu'à la moëlle; il est facile de la détruire: on connoît aisément sa retraite; il s'agit, sans ouvrir la fourmillière, de faire au-dessus un grand feu, qui brule la terre assez avant pour les faire toutes périr. Les abeilles ne font tort qu'aux raisins mûrs, sur-tout aux muscats. Les

gribouris & tous les autres scarabées, le limaçon & bêche sont les ennemis les plus redoutables de la Vigne. Le travail du vigneron pendant toute l'année, devient presqu'inutile s'il ne délivre la vigne de ces trois espèces d'insectes, qui la détruisent en rongeant son bois, sa feuille & son fruit.

Le moyen le plus expéditif pour remédier aux ravages que pourroit occasionner le gribouri, est de semer des féves en plusieurs endroits de la Vigne, & en quantité; cet insecte quittera la Vigne pour ce nouveau feuillage qu'il préfère, & qu'il est facile de multiplier en peu de temps; quelque temps après on enléve doucement les feuilles de féves, qu'il faut couper avec des ciseaux, de peur qu'en les arrachant les insectes ne s'échappent; on transporte dans des nappes ces feuilles hors de la Vigne, on les brule, & l'insecte qui y est logé. Le reméde pour détruire les hannetons, quand ils commencent à éclorre, est la suie, que l'on met au pied de la Vigne, après l'avoir déchaussée, ou de l'eau dans laquelle on a fait tremper pendant douze ou quinze jours des feuilles de laurier. Les bêches ou lisettes se détruisent en enlevant l'écorce extérieure & séche de la Vigne, où nichent ordinairement ces espèces d'Insectes; on ramasse cette écorce dans un vase ou un linge, pour ensuite la brûler, de peur que cet animal ne revole de nouveau sur la Vigne, à l'aide de ses aîles.

Avant de finir l'article de la culture de la Vigne, nous observerons qu'il y a encore plusieurs autres méthodes pratiquées en France, outre celles que nous avons rapportées; en Alsace on se sert en guise d'échalas de grandes perches; dans le Dauphiné on éléve les Vignes sur les arbres, en forme de treille; mais les détails où nous avons entrés, sont même déja trop étendus pour faire partie d'un dictionnaire; nous avons cependant cru ne pouvoir nous en dispenser, tant par rapport aux différens climats de la France, qu'aux grains de

de terre qui demandent une culture différente ; nous prions même nos lecteurs de nous excuser si nous sommes tombés dans quelque redite ; nous avons rapporté mots pour mots le contenu des mémoires qui ont été fournis sur cet objet ; dans une chose aussi intéressante que la culture de la Vigne, la moindre chose est de conséquence ; quand il s'agira de la façon de faire le vin dans les différentes provinces du royaume, nous aurons pareillement recours à tous ces mémoires.

M. Duhamel, ce grand académicien, nous propose une nouvelle manière de cultiver la Vigne ; nous allons l'expliquer le plus succinctement qu'il sera possible, & c'est par où nous finirons tout ce que nous avons à dire sur sa culture.

Il commence d'abord par donner un nouvel arrangement aux ceps ; il dispose la Vigne en planches, comme il le fait pour le bled, en observant de laisser une platte-bande entre deux planches. Ces planches sont de cinq pieds de largeur, pour pouvoir y planter trois rangées de ceps, qui seront par conséquent éloignées de trente pouces l'une de l'autre ; les ceps doivent pareillement être distribués à pareille distance ; il donne aux plattes-bandes cinq pieds de large : par le moyen de cette disposition des ceps, on a la facilité de faire toutes les cultures des plattes-bandes avec les mêmes charrues & les mêmes cultivateurs dont on se sert pour faire celles des plattes-bandes des terres labourables, suivant sa méthode de la nouvelle culture. Les plattes-bandes ainsi cultivées, font environ le tiers du total ; les deux tiers restans se font à bras d'homme, comme à l'ordinaire. Cet arrangement a l'avantage de diminuer les frais de culture & de travail, d'épargner les échalas, les liens & le fumier, & de procurer l'écoulement des eaux qui sont si contraires à la Vigne.

M. Duhamel fait aussi tailler sa Vigne avant l'hiver ; il prétend que les ceps souffrent moins de la gelée, que les boutons poussent des sarmens plus vigoureux & pro-

duisent une plus grande quantité de raisins. Il veut aussi qu'on laboure la Vigne avant l'hiver, aussi-tôt qu'elle est taillée; qu'on lui donne le second labour au mois de mai, & le troisième au commencement d'août; il assure que par cette méthode on a une plus grande quantité de vin, & qu'il se trouve meilleur.

Toutes les parties de la Vigne sont en usage. La liqueur qui distille de ses sommités au printemps, lorsqu'on la coupe pendant le temps de la séve, est apéritive & convient dans la gravelle prise intérieurement; on en lave aussi les yeux pour en déterger la sanie & en éclaircir la vue. Plusieurs l'emploient encore dans les dartres & les démangeaisons de la peau.

Les bourgeons & les feuilles des Vignes sont astringens. Les anciens prescrivoient leur suc dans les cours de ventre & la dyssenterie. Les modernes s'en servent encore aujourd'hui pour la même fin; ils donnent la poudre de ces feuilles fraîches séchées à l'ombre, à la dose d'un gros dans un bouillon.

Le bois de la Vigne pris en décoction, est très-apéritif: on met une once de cendres de sarmens bien tamisées dans une pinte d'eau commune, & après l'avoir laissé rasseoir, on verse doucement l'eau qui surnage, dont on se sert pour boisson ordinaire: on augmente insensiblement la dose des cendres. Cette boisson est très-bien indiquée dans l'œdême, la leucophlegmatie, & l'hydropisie ascite.

Ray prétend que cette cendre, mêlée avec du vinaigre, & appliquée en cataplasme, guérit les condilomes; si l'on y ajoute de la rhue, ce cataplasme convient contre l'inflammation de la rate.

Chomel rapporte que si l'on prend de cette cendre bien tamisée, qu'on la fasse bouillir dans du vin blanc, & qu'on applique sur les parties éréſipélateuses des serviettes imbibées de cette eau, on les guérit en fort peu de temps.

Tout le monde sait l'usage qu'on fait des raisins, soi

pour manger, soit pour faire du vin. Lorsqu'ils sont verds, le suc qu'on en tire se nomme verjus; les verjus tempèrent l'ardeur de l'estomac, arrêtent les cours de ventre bilieux, & rétablissent l'appétit. Si on les prend à la dose de trois ou quatre onces dans un bouillon de veau; ils purgent doucement, conviennent dans les engorgemens du foie, & guérissent la jaunisse.

On se sert encore de verjus pour l'assaisonnement des viandes & pour relever les sausses; on les confit aussi à demi-sucre, pour être présentés dans les desserts. Rien n'est plus agréable & plus rafraîchissant pendant les grandes chaleurs de l'été, sur-tout aux tempéramens bilieux, qu'une boisson faite avec le verjus, l'eau & le sucre.

Lorsque les raisins sont mûrs, on s'en sert comme aliment: ils font l'ornement des tables; ils excitent l'appétit, lâchent le ventre, & adoucissent les âcretés de la poitrine.

Pour les avoir bons & salutaires, il faut les choisir bien nourris, mûrs, succulens, ayant une peau mince & délicate, & d'un goût doux & agréable, sinon ils pourroient occasionner des coliques venteuses. Ces fruits conviennent à tout âge & à tout tempérament, quoique cependant les vieillards feroient mieux de s'en abstenir; car les raisins les affoiblissent, & augmentent en eux les fluxions, auxquelles ils ne sont que trop sujets.

M. Tissot rapporte dans son avis au peuple, qu'on ne trouva point d'autres remèdes que dans les raisins pour guérir une armée attaquée depuis longtemps de dyssenterie; on permit aux soldats de se répandre dans les Vignes dont les raisins étoient alors en pleine maturité, & d'y manger autant de raisins qu'ils pourroient, & à l'instant la maladie se dissipa.

Les pepins de raisins sont astringens: on fait sécher les raisins au soleil ou au four, & ils s'appellent raisins passés. Dans nos provinces méridionales voici comme on les prépare; pour nous les envoyer on les lie avec du filet, ou on les passe dans un filet noué par les deux

bouts, & on les plonge dans de la lescive bouillante, où l'on mêle un peu d'huile jusqu'à ce que les raisins se rident ; on les expose ensuite au soleil pendant six à sept jours, & on les range après dans des caisses en les pressant doucement. On prescrit les raisins secs dans les apozêmes & les tisanes pectorales, contre la toux opiniâtre & les fluxions de poitrine, après en avoir ôté les pepins; on les met à la dose d'une petite poignée sur une pinte de tisane ; ils entrent aussi dans les sirops composés propres pour les maladies de poitrine. On sert communément sur nos tables, pendant la plus grande partie de l'année, des raisins secs : Rivière prétend qu'ils nourrissent & engraissent, en y joignant des amandes. Ils sont aussi très-propres pour la cachexie, pour l'hydropisie & pour lâcher le ventre. Leur pulpe mêlée avec un peu d'huile rosat, donne un onguent très-bon pour mûrir les furoncles malins, & en adoucir la douleur.

Zacutus Lusitanus prétend que la fumée de la décoction chaude de raisins pourris & pendus au plancher, reçue par l'utérus, fait sortir l'enfant mort.

On tire un suc des raisins qu'on nomme mout, avec lequel on fait le sapa ou rob, le raisiné & le vin cuit. Le sapa se fait en coulant le mout & le faisant évaporer sur le feu jusqu'à ce qu'il soit réduit au tiers; il est un peu astringent; on s'en sert communément pour confire les coings & autres fruits. On ordonne les coings ainsi confits dans les cours de ventre : ils sont aussi très-bons pour fortifier l'estomac. On prépare la moutarde avec le rob; on y délaie sa semence pilée, ensuite on y met un fer rouge pour donner de la consistance.

Le raisiné est une préparation qu'on fait aussi avec les raisins, lorsqu'ils sont bien mûrs ; on les fait bouillir dans un chaudron, on en tire le suc par expression, & on les fait évaporer sur le feu jusqu'à consistance de miel. Du Renou conseille le sapa dans les maladies de la bouche, à cause de sa stipticité.

Pour ce qui eſt du vin cuit, on le fait avec le ſuc de raiſins bien mûrs & bien doux, qu'on réduit par l'évaporation ſur le feu aux deux tiers; auſſi-tôt qu'on l'a retiré du feu, il faut le jetter dans un vaiſſeau de terre & l'agiter avec une cuillère, tant qu'il eſt chaud; la bonté de ce vin dépend de la qualité des raiſins. Il convient pour adoucir la poitrine, à cauſe des parties terreuſes & viſqueuſes dont il eſt chargé, & facilite l'expectoration dans les tempéramens humides: il eſt très-nuiſible aux bilieux, aux mélancholiques, & à ceux qui ſont menacés d'obſtructions.

Perſonne n'ignore que le ſuc de raiſins, lorſqu'il eſt fermenté dans une cuve, nous fournit cette liqueur délicieuſe, connue ſous le nom de vin; nous en parlerons plus bas.

Le marc des raiſins, lorſqu'on en a tiré le vin, eſt un reméde efficace contre les rhumatiſmes & les engourdiſſemens des membres, à cauſe de la quantité de parties ſpiritueuſes qu'il renferme; la façon d'appliquer ce reméde, eſt d'enfouir le membre affligé dans un tas de marc échauffé.

Ce marc, lorſqu'il eſt pourri en terre pendant un an, fournit aux Vignes un engrais qui n'altère point la qualité du vin: on aſſure qu'il eſt très-propre pour les aſperges. Dans pluſieurs vignobles, on fait avec ces marcs, lorſqu'on en a tiré la quinteſſence, une eſpèce de motte qui eſt très-bonne à brûler quand elle eſt ſéche. On ſe chauffe avec les ſarmens que l'on coupe dans le temps de la taille; la chaleur de ce feu paſſe pour être très-ſalutaire contre les rhumatiſmes.

Dans les pays de Vignes, on en trouve dans les haies des pieds qui n'étant point taillés, pouſſent de longs ſarmens: les pêcheurs du Bordelois ramaſſent avec ſoin ces ſarmens; ils les tordent ſur eux-mêmes comme des harts; ils en réuniſſent pluſieurs enſemble, & en font des cordes qui ſervent à amarrer leurs canots & leurs filets.

Toutes les espèces de Vignes portent un très-beau feuillage, & couvrent parfaitement bien les murailles.

Avant que de passer au vin, il est à propos de donner la méthode de conserver les raisins pendant l'hiver. Mettez dans le fond d'un tonneau bien relié, un lit de son de froment séché au four, ou de cendres tamisées; posez sur ce lit les grappes de raisins, proprement coupées sans les serrer; observez de n'en jamais mettre deux l'une sur l'autre: sur cette couche de grappes mettez un nouveau lit de son ou de cendres, & ainsi alternativement jusqu'au haut du tonneau, de manière qu'il soit terminé par un lit de son; bouchez ensuite bien le tonneau, pour empêcher la communication de l'air, vous conserverez ainsi les raisins pendant près d'un an. Si vous voulez ensuite leur faire reprendre leur ancienne fraîcheur, coupez le bout de la branche de la grappe, & faites-le tremper dans du vin blanc, si c'est un raisin blanc, & dans du vin rouge, si c'est un raisin noir: l'esprit de vin lui rendra sa première qualité.

Le vin est à présent la seule chose qui nous reste à examiner; nous parlerons de ses différentes espèces; nous rapporterons les différentes méthodes de le faire suivant les différens pays; nous traiterons de ses propriétés, & nous terminerons enfin par les différentes préparations qu'on en tire.

On distingue en France trois sortes de vin; le blanc, le gris & le rouge; le blanc est apéritif & diurétique, le rouge est stomachique, le gris tient le milieu, & est le meilleur pour la santé. Les vins les plus renommés de la France sont les vins de Bourgogne, de Champagne, d'Orléans, de Bourdeaux & de Bar. Les vins de Bourgogne sont d'une très-bonne séve; ils sont stomachiques & pectoraux; les vins de Champagne sont fumeux, diurétiques & apéritifs; le vin d'Orléans est un diminutif du vin de Bourgogne; la plupart des marchands de Paris le mêlangent avec le Bourgogne; le vin de Bourdeaux est un gros vin rouge, pesant, & qui n'est

bon à boire que lorsqu'il a été voituré, ou qu'il a traversé la mer; le vin de Bar est bienfaisant, léger, mais il ne se conserve pas. Nous pourrions mettre aussi dans la liste des vins de France, ceux de Rhin & de Moselle; ils sont faits de raisins blancs, & ne sont bons qu'après trente feuilles; ils sont pour lors d'une couleur jaunâtre.

La méthode de faire le vin de Champagne est trop bien détaillée dans le Spectacle de la nature pour ne pas la rapporter ici. C'est de la bonté du travail des vendangeuses, dit ce célébre auteur, que dépend la qualité du vin; je les fait passer à trois différentes reprises dans les mêmes Vignes, pour y faire trois cueillettes. La première sera des raisins les moins serrés, les plus fins, les plus mûrs, dont il faudra exactement retrancher tous les grains pourris, brulés, verds, ou piqués des insectes. Je recommande à tout mon monde de couper le raisin fort court, parceque la queue en est amère; & qu'a proportion de sa longueur, elle communique au vin un goût de grape ou de bois.

La seconde cueillette sera des gros raisins serrés & un peu moins mûrs. La troisième sera des raisins verds, pourris, desséchés, en un mot du rebut; de ces trois cueillettes je fais trois cuvées.

Ce premier travail qui est de la dernière importance, se peut perfectionner par une autre attention. J'ai des Vignes de différentes qualités; l'une située dans une terre extrêmement légère & pierreuse, donne un vin qui a beaucoup de finesse & d'odeur: une autre, placée dans un fonds plus nourrissant, donne un vin qui a plus de corps. Si je veux réunir ces bonnes qualités dans un même vin, & perfectionner l'une par l'autre, je puis le faire, ou à la Vigne par le mêlange des raisins de ces différens cantons, ou à la cave par le mêlange de ces différens vins que j'en aurai exprimés: si je diffère à faire ce mêlange, en coupant un vin avec un autre, je cours un risque évident de tout perdre. Ces liqueurs

faites ont peine à s'unir parfaitement ; celle qui est la plus foible change de couleur, & communique à l'autre son défaut, au lieu d'être corrigé par la bonne qualité de sa compagne, & le moindre mal qui y puisse arriver, quoiqu'il soit fort grand, c'est un œil louche, un nuage, une petite lie qui ternira toujours la beauté de la couleur, & lui ôtera la perfection du goût, avec ce qu'on appelle le clair fin. Il n'en sera pas de même si je marie ce qu'il y a de raisins parfaits dans une Vigne avec ce qu'il y a de raisins parfaits dans une autre. Du concours de ces différens fruits réunis tout d'abord, & faconnés ensemble, il se forme une liqueur exquise, qui a la fermeté, la délicatesse, l'odeur, la couleur vive, & qui persévère plusieurs années sans la moindre altération. Ce que je dit a été justifié par une longue expérience, & c'est la connoissance du bon effet que produisent les raisins de trois ou quatre Vignes de différentes qualités, qui a porté à la perfection les fameux vins de Silleri, d'Haï & d'Hautvilliers. Aussi faut-il convenir que tous les différens agrémens qui peuvent flatter la langue, semblent s'y être réunis. Le pere Perignon, religieux Bénédictin, d'Hautvilliers-sur-Marne, est le premier qui se soit appliqué avec succès à assortir ainsi les raisins de différentes Vignes. Avant que sa méthode se fût répandue, on ne parloit que du vin de Pérignon ou d'Hautvilliers.

Le raisin blanc ne donne qu'un vin blanc qui n'a communément ni force, ni qualité, qui jaunit promptement, & tombe dès avant l'été. Le vin gris qui a l'œil si vif, & qui est d'une blancheur & d'un éclat qui imitent le cristal, provient des raisins les plus noirs, & sa blancheur ne se soutient jamais mieux que quand on a pris soin d'arracher tous les ceps de raisins blancs. Autrefois le vin d'Aï duroit à peine un an ; la liqueur des raisins blancs, dont la quantité étoit grande en ce vignoble, venant à jaunir, prenoit le dessus, & altéroit toute la masse du vin ; mais depuis que les raisins blancs

n'entrent plus dans le vin de Champagne, celui de la montagne de Rheims dure huit ou dix ans, & celui de la Marne va aisément à cinq & six. Le vin de raisin noir se colore pour ainsi dire comme l'on veut; quand on le souhaite parfaitement blanc, voici ce qu'on fait. Les vendangeuses entrent de grand matin dans la Vigne, & font le choix des plus beaux raisins; elles les couchent mollement dans leurs paniers, & les mettent encore plus doucement dans les hottes, pour être portés au pied de la Vigne, où sans les fouler, on les met dans de grands paniers en leur conservant l'azur & la rosée, dont ils sont tout couverts. Le brouillard aussi bien que la rosée contribue beaucoup à la blancheur du vin. Si le soleil est un peu vif, on étend des nappes mouillées sur les paniers, parceque le raisin venant à s'échauffer : la liqueur en pourroit prendre une teinte de rouge. On charge ces paniers sur des animaux d'un naturel paisible, qui les portent lentement & sans secousse jusqu'au cellier, où le raisin demeure à couvert & fraîchement. Quand le soleil est modéré, on vendange sans danger jusqu'à onze heures; quand il est fort & un peu ardent, on quitte à neuf. Dès que les paniers sont arrivés à la maison, il est d'une extrême conséquence qu'elle se trouve voisine de la Vigne, pour que le raisin ne s'écrase pas, ni ne s'échauffe dans le trajet; aussi-tôt sans fouler les raisins dans la cuve, on commence par les jetter sur le pressoir.

Après qu'on a donné très-promptement la première serre, on reléve les raisins qui se sont écarrés de la masse, & on donne la seconde serre; ensuite avec une grande pelle tranchante, on taille quarrément les extrémités de la masse des raisins, on rejette par-dessus tout ce qui a été taillé des côtés, & on donne la troisième serre, qu'on appelle pour cette raison la première taille; on abbaisse ainsi les grands arbres du pressoir à diverses reprises, qu'on appelle de même seconde, troisième, quatrième & cinquième taille.

Le vin qui ſort de la première ſerre ſe met à part, ſi le raiſin eſt bien mûr & l'année fort chaude, parce qu'alors il coule très-abondamment, & qu'on courroit riſque de le rougir en le mêlant avec celui de la ſeconde ſerre: mais ce mélange eſt utile & quelquefois néceſſaire, quand l'année n'eſt pas chaude, & que la première ſerre n'a pas rendu abondamment. On peut quelquefois mêler le vin de la première taille avec celui des deux premières ſerres; mais bien des gens fort entendus évitent d'en courir les riſques, le premier vin pourroit en être taché. Le vin de taille eſt excellent pour faire une boiſſon parfaite; on peut auſſi le joindre aux vins rouges, ſi l'on en fait à part.

Les vins de taille vont en rougiſſant par degrés, parce que l'action du preſſoir ſe fait ſentir de plus en plus à la pellicule même qui enveloppe le grain. Les particules qui s'en détachent ſont ce qui donne la rougeur au vin. L'ardeur du ſoleil, ou les ſecouſſes des charrois ſont quelquefois ſi grandes, & agiſſent ſi fortement ſur les dehors des raiſins, que les liqueurs qui ſont dans l'enveloppe du grain étant en mouvement, ſe joignent dès la première ſerre au jus du raiſin, & alors on ne peut faire un vin parfaitement blanc; il ſera œil de perdrix, & même plus chargé. La qualité du vin n'en eſt pas moindre; mais le goût & la mode ſont d'avoir tout un ou tout autre; une blancheur parfaite, ou un rouge vermeil & foncé.

Le vin de la ſixième ſerre ſe joint à celui qu'on tire des rebuts, pour les uſages les moins importans.

Venons préſentement au vin rouge: on ſait par expérience que cette rougeur vient du mêlange plus ou moins parfait des liqueurs qui ſont dans l'enveloppe, avec celles qui forment le corps du grain. C'eſt pour donner au vin cette forte teinture qu'on foule les raiſins, & qu'on les fait cuver avant que de les preſſurer. Les eſprits & la chaleur qui travaillent dans la cuve, heurtent de toutes parts contre les tuniques des grains

qu'on a crevés en les foulant : cette ſubſtance rouge, qui loge dans le tiſſu de la pellicule, s'en dérache, eſt emportée par la chaleur qui pénétre rout, & ſe mêle à toute la maſſe de liqueur à proportion du ſéjour que fait celle-ci dans la cuve. On ſeroit donc ſûr d'avoir un vin parfaitement rouge en le laiſſant cuver longtemps ; mais la liqueur acide & amère, qui eſt dans la queue de la grappe, étant emportée par la même chaleur, ſe mêle auſſi à toute la maſſe, & y répand une amertume & un goût âcre qui rend le vin iuſupportable, ſur-tout dans les années froides.

Il y a deux moyens de prévenir cet inconvénient : l'un eſt de vendanger ſous le ſoleil le plus ardenr ; l'action du ſoleil ſur les dehors du grain y produit plus d'effet que ne feroienr pluſieurs jours de cuvés, & le raiſin ſe cuvanr alors très-promptement, & s'élevanr juſqu'aux bords, rrès-ſouvenr en moins de vingr-quatre heures, il ne court point riſque de contracter le goût de la grappe.

Si l'année eſt froide, ou qu'on ne puiſſe avoir un beau ſoleil pour vendanger, on a recours à des fourches de bois à trois denrs, longues de rrois pieds, & en tournant autour des tonneaux dans leſquels on fera le tranſporr des raiſins de la Vigne au preſſoir, on en arrache les grappes qui en ſortenr égrénées, & qu'on met avec le rebut, pour ne pas perdre cette perite gourte de liqueur qui demeure attachée à l'extrêmité de la queue de chaque grain ; on jette alors le raiſin dans la cuve, & on l'y laiſſe pluſieurs jours de ſuite en toute ſureté. Il bout & ſe colore ſans contracter l'amertume des grappes qui en ont été ôtées la pluparr ; je dis la pluparr, parcequ'il faut qu'il y en ait pour lier les grains, qui, ſans ce ſecours, s'échapperoienr de rous côtés ſur le preſſoir, où l'on achéve d'en exprimer rout le jus.

Le vin qu'on a tiré de la cuve ſe mêle enſuite avec celui qu'on a tiré du preſſoir dans les deux & trois premières ſerres : le vin des ſuivantes eſt de moin-

dre qualité ; on fait bien de l'employer séparément.

Voilà le vin fait & distribué dans les tonneaux, qu'on marque selon l'ordre de la première, de la seconde & de la troisième cuvée, soit de blanc, soit de rouge. Après qu'on l'a laissé bouillir à l'air un nombre de jours qui varie, selon la maturité des raisins & la température de l'année, on le bouche foiblement pour lui laisser exhaler encore quelque temps son plus grand feu; on le conserve au cellier haut tour l'hiver, & l'on le descend dans les caves basses au retour des premières chaleurs, ponr l'en retirer sur la fin de l'automne.

Le vin de l'année ne se met guères que dans des vaisseaux neufs ; & lorsqu'on le transvase, il faut toujours que ce soit dans un vaisseau où il y ait eu du vin de la même espèce, ce qui est sur-tout essentiel quand il s'agit du vin blanc, qui pourroit se tacher en passant dans un vaisseau qui a contenu du vin d'une nature toute différente, ou contracter un goût de bois en passant, lorsqu'il est fair, dans un vaisseau qui n'a point servi.

C'est un vieux préjugé, sans aucun fondement, que le vin se conserve mieux sur sa lie ; la lie & l'air sont les deux pestes du vin. Si les Champenois déplacent ou font relier douze fois leurs vins en quatre ans, douze fois ils le transvasent dans des tonneaux parfaitement nets ; & de peur apparemment que le vin ne prenne l'évent, ils font dans l'usage de faire bruler dans le tonneau qu'on vuide, un perit bout de mêche soufrée, d'un demi-pouce en long & en large. L'huile & l'odeur du soufre empêchent peut-être l'air de s'insinuer dans le vin en entrant dans le tonneau à mesure qu'il se vuide, & y répandent encore des esprits qui aident à soutenir le feu & le brillant de la liqueur.

Comme la bonté & la longue durée des vins dépendent tout particulièrement du soin qu'on prend de les décrasser de leur lie, on s'est appliqué à trouver les moyens sûrs pour les clarifier. Le premier moyen est de les tirer à clair ; le second est de les coller.

Tirer à clair, c'eſt faire paſſer le vin de deſſus ſa lie dans un autre vaiſſeau bien net, à l'aide d'un boyau de cuir & d'un ſoufflet : une des extrémités du boyau tient par un tuyau de bois au bas du vaiſſeau qu'on veut remplir; l'autre tient par un ſemblable tuyau à la groſſe fontaine qui eſt attachée au bas du vaiſſeau qu'il faut vuider. La fontaine ouverte, le vin coule d'un vaiſſeau dans l'autre, juſqu'à ce qu'il ſe trouve à niveau dans tous les deux; on inſere alors dans l'ouverture ſupérieure du tonneau qu'on vuide, l'extrémité d'un large ſoufflet fait exprès; l'air qu'on force par diverſes repriſes à y entrer, & qui n'en peut ſortir, foule le vin également, & le contraint, ſans le troubler, à ſe ſauver au haut de l'autre vaiſſeau.

Coller le vin, c'eſt y verſer par chaque tonneau une pinte de liqueur, où l'on a fait délayer & fondre pendant quatre jours un morceau de colle de poiſſon, du poids de 60 ou 70 grains. Ces batons de colle que les Hollandois nous apportent d'Archangel, doivent être clairs & tranſparens : on frappe la colle avec un marteau de bois pour l'effeuiller, & la diſſoudre plus aiſément dans un peu de vin & d'eau de riviere, qui eſt plus pénétrante que l'eau de puits ou de fontaine; on y ajoute de temps en temps une très-petite quantité de vin. On manie ſouvent le tout, & on le paſſe par un linge médiocrement fin; on en verſe la quantité de trois grands verres ou d'une pinte dans un tonneau, dont on a tiré deux ou trois bouteilles. On brouille cette colle avec le vin, en y inſérant un baton courbé; la colle ſe répand à la ſurface comme un réseau, & à l'aide d'un peu d'air qu'on y admet à diſcrétion par l'ouverture d'un fauſſet, la colle ſe précipite, & entraîne avec elle la graiſſe ou l'huile ſuperflue, & généralement tout ce qu'il y a d'impur dans le vin, ſurtout ſi c'eſt du vin gris; elle ne lui communique aucune mauvaiſe qualité, & elle dégage toutes les bonnes qu'il peut avoir.

On tire les vins à clair depuis le commencement de janviet, ou lorſque les gelées ont commencé à les éclaircir naturellement: on recommence quinze jours après, & ſi c'eſt un vin gris, on le colle huit jours avant que de le mettre en bouteilles.

En le tirant vers la fin de mars, lorſque la ſéve commence à monter à la Vigne, on parvient communément à rendre le vin mouſſeux, enſorte qu'il blanchir comme le lait, juſqu'au fond du verre au moment qu'on le verſe. On réuſſit encore quelquefois à faire du vin mouſſeux, en le tirant durant la ſéve d'août, ce qui ſemble prouver que la mouſſe eſt un effet du travail de l'air & de la ſéve qui agiſſent alors fortement dans le bois de la Vigne, & dans la liqueur qui en eſt provenue. Mais cette mouſſe qui eſt du goût de quelques perſonnes, paroît aux connoiſſeurs une choſe étrangère à la bonté du vin, puiſque le vin le plus verd peut mouſſer, & que le plus parfait très-ordinairement ne mouſſe point. On colle de bonne heure, & pour l'ordinaire en mars les vins tendres, tels que ſont ceux d'Aï, d'Epernai, d'Hautvilliers & de Piéri, dont la plus grande conſommarion ſe fait en France. On ſe trouve mieux d'attendre un an tour entier à coller les vins fermes, comme ſont ceux de Silleri, de Verzenay, & autres de la monragne de Rheims: ces vins ſont alors en état de ſe ſoutenir partout pendant pluſieurs années; ils feront l'honneur des tables de Londres, d'Amſterdam, de Copenhague, & de tout le Nord. On aſſure même qu'ils ont paſſé pluſieurs fois la ligne impunément; ils la paſſenr deux fois pour arriver à Pontichery, où l'on en envoie.

Quand on met ces vins en bouteilles, avant qu'ils aient exhalé au ttavers des pores du tonneau ce qu'ils ont de dur & de fougueux, ils caſſent une multitude de bouteilles, & la qualité n'en eſt pas ſi parfaite.

La façon de mettre le vin en bouteilles conſiſte à laiſſer un doigt de vuide entre le bouchon frappé & la liqueur; à ficeler le bouchon pour le maintenir mieux

contre l'effort du vin; à le cacheter si l'on veut, pour prévenir les méprises ou les infidélités, & à mettre le flacon sur le côté, parceque, si on le pose debout, il arrivera quelques mois après que le bouchon n'étant pas abbreuvé se séchera, & que devenu plus petit, il laissera un passage à l'air, qui travaillera sur le vin, l'aigrira, & y formera à la surface une pellicule, ou des fleurettes, qui en annoncent la corruption.

On ne fait pas beaucoup d'usage ni de colle, ni de bouteilles pour les vins rouges, sur-tout durant la première année. Les particules de l'écorce du grain, qui ont teint le vin en rouge, se détachent de mois en mois; les plus grossières s'affaissent promptement au fond du vase; le vin rouge que vous aurez collé & mis en bouteilles, vous paroîtra d'une netteté parfaite; mais deux mois seront à peine écoulés, que le premier mouvement que vous donnerez à la bouteille, ou l'air que vous y aurez admis en versant les deux premiers verres, élevera du fond un nuage qui ternira le vin & en émoussera tout l'agrément.

Il ne faut donc mettre de vin rouge en bouteilles que ce qu'on en veut consommer dans l'espace de deux mois, autrement on risque de trouver tout, ou perdu, ou altéré dès le troisième, souvent plutôt; soit parce que le fond de la bouteille s'épaissit, & oblige de transvaser avec perte, à l'aide d'un petit syphon à deux branches; soit parceque le vin rouge de l'année acquiert dans la bouteille un goût âcre qui le rend méconnoissable; soit enfin parcequ'il y devient gras comme l'huile, défaut dont on le guérit en agitant la bouteille; mais on l'en guériroit mieux dans le tonneau, en le roulant & en le collant, ou en attendant un an entier.

Quand au bout d'un an & plus, les sédimens se sont faits à diverses reprises dans le vin rouge, on peut sans danger jouir de la commodité de le mettre en bouteilles, il s'y soutiendra pour lors beaucoup mieux que dans le bois, parce que les pores du verre sont plus serrés: la

colle n'y feroit aucun tort ; mais le vin s'étant parfaitement clarifié par ses propres efforts, elle pourroit être fort inutile.

Tant que le vin est en cercles, on le remplit tous les mois de tout ce qu'il y a de meilleur de la cave, & s'il est possible, de vin de la même cuvée. Comme le bois qui le renferme est fort poreux, le vin, tant qu'il y loge, ne peut soutenir le voisinage d'aucune odeur forte, telles que sont celles du fromage, du cidre, de la bière & du poirée. Pour dire en deux mots ce qu'on en doit écarter, il faut porter la propreté de la cave jusqu'au scrupule.

Le vin de Provence se fait ainsi : on coupe le raisin dans sa parfaite maturité, & c'est ordinairement vers la fin de septembre. On ôte tout le verd, ou le pourri, que l'on donne aux cochons. Il y a au-dessus de la cuve une grande caisse ou fouloir de bois, dont une partie du fond est en forme de gril, par où s'écoule la liqueur & la pellicule du raisin, à mesure qu'il est foulé & écrasé, sous les pieds d'un homme fort & vigoureux; la grappe seule reste au fond de ce grillage, dont les barreaux n'ont pas des intervalles assez larges pour la laisser passer ; on la laisse égouter, puis on la garde pour en faire du fumier ou de la piquette.

Les cuves ordinairement sont de bois, & ouvertes par le haut ; celles qui sont de pierres, & voûtées par-dessus, sont préférables ; on ferme exactement l'ouverture de deux pieds en quarré du haut de la voûte, quand la cuve est pleine : lorsque le vin a jetté son feu dans la fougue de la première fermentation, & qu'il pourroit s'en évaporer les esprits nécessaires pour lui donner la qualité, on laisse fermenter le vin depuis huit jours jusqu'à un mois & plus. Il n'y a point sur cet article de régle fixe, la fermentation pouvant être hâtée ou retardée par la différente température des saisons & des climats, par l'espèce des raisins, & par la diverse qualité qu'on veut donner au vin. Mais en général tout vin qui

qui n'a pas fermenté dans son temps dans la cuve, ou dans le tonneau, est sujet à fermenter hors de saison, & à se gâter.

Les vins de Provence sont ordinairement assez mûrs & assez spiritueux pour être façonnés & épurés dans l'espace de deux mois, ou environ. On les met alors dans les tonneaux, qu'on a soin de remplir, ou *ouiller*, tant qu'ils diminuent en déposant par le bondon; on les bouche ensuite exactement, pour n'y plus toucher que pour les mettre en perce dans leur temps.

Quand la saison n'est pas contraire (elle l'est rarement) & que les vins sont faits avec soin, ils se gardent plusieurs années & souffrent le transport. L'usage de transvaser le vin n'y est pas commun, il n'est suivi que de ceux qui veulent avoir un vin de durée & délicat. De-là vient qu'il y a des vins tournés dans les années où le vin n'est pas de bonne qualité, & quand on manque d'attention pour les caves & pour les tonneaux.

Pour faire le vin de Bourdeaux, on laisse fermenter les raisins dans de grands foudres avec leur rape & la peau des grains, après qu'ils ont été bien foulés; avant de les fouler il est bon d'en ôter les grappes avec des rateaux de fer, parceque la rape trempant dans la liqueur ne peut que lui donner un certain acide & âcreté qui seroit la première disposition, ou comme un levain qui ne peut rendre qu'à faire tourner la liqueur avec le temps. Les vins participans de la qualité du sol qui nourrit la Vigne; les vins qui sont récoltés dans les palus sont plus colorés, plus épais & même plus pesans que les autres, ils se chargent d'une plus grande quantité de parties grossières, qu'on appelle lie, quand elle est précipitée au fond. Cette espèce de vin réussit très-bien à la mer, & résiste très-parfaitement aux voyages de long cours. Après que ces différentes espèces de vin ont fermenté un certain temps dans les foudres, comme cinq, six, & quelquefois même jusqu'à dix jours, on les en tire pour en remplir les tonneaux. On observe que si la

liqueur que l'on goûte de temps en temps lorsqu'elle fermente dans les foudres, se trouvoit d'une grande maturité tendant sur la douceur, alors on ne la laisseroit pas si longtemps en fermentation avec la rape, & on la transvaseroit au quatrième ou cinquième jour dans les tonneaux, de crainte qu'elle ne contractât une douceur pesante, qui dureroit plusieurs années, si elle fermentoit longtemps avec la rape.

Si au contraire la liqueur tend sur l'acide, faute d'une parfaite maturité, alors on la laisse avec sa rape, parce qu'elle y perd de son acide. On fait ces mêmes vins en liqueur légère, comme en Bourgogne, en ne les laissant qu'une couple de jours fermenter avec la rape. Quant aux vins blancs, on met la liqueur tout de suite dans les tonneaux, & elle fait sa fermentation.

On conserve les vins, sur-tout les rouges, en les tirant plusieurs fois de dessus leur lie, & en les clarifiant avec du blanc d'œuf & de la colle de poisson deux fois au moins par année, & quand ils sont reposés, on les soutire de dessus la colle ou le blanc d'œuf.

A l'égard des vins de Franche-Comté, voici ce que nous avons pû recueillir. On y choisir presque toujours le beau temps pour vendanger, quoique cela ne dépend pas des cultivateurs, qui sont forcés de vendanger aux jours fixés par les seigneurs ou officiers municipaux des lieux.

On égrappe au moment de la cueillette tous les raisins, & on porte la vendange dans la cuve, à l'exception de celle destinée pour faire du vin blanc, qui s'égrappe également, & se porte de suite sur le pressoir pour en extraire le jus. Dans quelques vignobles du plat pays, on porte le raisin rouge sur le pressoir au moment qu'on le coupe : le vin qu'on en extrait est léger, mais il n'est point de garde.

Les vins de cette province sont ordinairement forts en couleur ; on les fait cuver douze, quinze à vingt jours, quelquefois un mois & plus, selon le plus ou le

moins de maturité du raisin ; ils fermentent quelquefois le même jour, quelquefois au pied de la Vigne, quand il fait un temps chaud ; on pense que cette méthode occasionne trop d'évaporation, & qu'elle affoiblit le vin.

Ces vins se gardent ordinairement trois à quatre ans, même jusqu'à cinq ou six ; mais cela est rare ; on n'entend parler que du bon plant ; celui-ci a du corps ; le gamet en a très-peu, & ne se conserve que deux à trois années au plus.

Les vins étant mis en tonneau pendant les vendanges, on les y laisse jusqu'au mois de mars ; on les soutire pour lors, & ils en valent mieux ; la première année ils travaillent environ quinze jours, les années suivantes très-peu, au mois d'avril que la Vigne pousse, & lors de la fleur du raisin ; on peut évaluer le vin qu'on emploie pour remplir les tonneaux à un quarantième par année.

En Bourgogne, pour faire le vin, point de régle particulière, parceque les climats, les années, les terreins, les qualités des raisins, le plus ou moins de fumier que l'on donne aux Vignes, le plus ou le moins d'élévation à laquelle on les fait monter, varient beaucoup, avancent conséquemment ou retardent la maturité du raisin ; les années sont plus ou moins chaudes, les pays sont plus ou moins au midi : ainsi c'est aux cultivateurs à suivre les directions que la nature leur donne, & à se conduire suivant les années & les climats.

On remarque en Bourgogne que lorsque la Vigne porte encore ses feuilles pendant les vendanges, il faut alors faire fort peu cuver le vin, de peur qu'il ne soit trop rouge ; lorsqu'il reste trop longtemps dans la cuve, il acquiert beaucoup de dureté.

Avant qu'on ne jette la vendange dans les cuves, on coupe les raisins, on les met dans des tonneaux destinés à cet usage, que l'on place au pied de la Vigne ; on les y écrase avec le pied autant que l'on peut : quand on a de quoi charger une voiture de ces raisins ainsi

foulés, on les porte dans la cuve, on l'en remplit; lorsque la cuve est pleine, on laisse fermenter cette vendange; ceux qui fixent le temps du cuvage sont téméraires, car cela dépend absolument du plus ou du moins de chaleur qu'il fait dans la saison, & du plus ou moins de temps que la Vigne a conservé ses feuilles.

On fait entrer des hommes dans la cuve qui foulent cette vendange; quand ils sont sortis de la cuve, & que l'on a laissé le vin fermenter pendant quelque temps, on a des verres bien nets, dans lesquels on verse du vin pour voir s'il a assez de rouge, & suivant le degré de couleur qu'on veut lui donner. Avant que de verser le vin dans les verres ou dans les gobelets, on met dessus un papier qui n'a point été collé, & l'on verse du vin sur ce papier: par la filtration qui se fait à travers le papier dans le verre, on examine d'heure en heure le dégré de couleur du vin; on fait cette opération de peur de forcer les vins: un trop long cuvage les charge beaucoup de couleur, les rend durs, & souvent les fait tourner à l'aigre.

Lorsque le vin est à la nuance que l'on veut, on le coule, c'est-à-dire, qu'on le tire de la cuve; ce vin s'appelle mère goute, parcequ'il est le premier & le meilleur; on le met dans une autre cuve où il fermente; on le remue bien, & à différens temps avec un baton, pour qu'il soit tout pareil en qualité & en couleur quand il sort de cette cuve.

Quand le temps nécessaire pour qu'il soit bien mêlé & qu'il ait assez fermenté pour être dans sa perfection de couleur & de mêlange, on le coule, on le met dans des tonneaux où il fermente encore longtemps, surtout lorsque l'année est chaude: il faut avoir l'attention de l'*ouiller*, c'est-à-dire, de remplir le tonneau avec le même vin; lorsqu'il a cessé de bouillir, on met sur la bonde des tonneaux une feuille de Vigne, sur laquelle on met une pierre platte ou une brique, pour contenir la feuille; lorsque le vin est absolument tran-

quille, & qu'il n'a point de bouillonnement ni de fermentation ſenſible, on le met à la cave.

Quant à la vendange qui reſte dans la cuve du vin dont je viens de parler, on la met dans le preſſoir que l'on ſert à plusieurs repriſes, à meſure que le marc s'affaiſſe; on met le vin dans des tonneaux, auſſi à meſure qu'il en ſort. Il faut avoir ſoin de remplir ces tonneaux quand le vin fermente; & lorſqu'il ſe fait une diſſipation, on y met, comme pour le précédent vin, de la feuille de Vigne avec la brique par-deſſus.

Il eſt bien naturel que ces vins ne ſoient pas ſi bons, ni ſi délicats que les premiers, d'abord ils ſont plus chargés de rouge & beaucoup plus durs que la mere goutte.

Les vins du pays Meſſin ſe font ainſi: vous faites porter vos raiſins dans une cuve à ce deſtinée; quand la cuve eſt pleine, vous leur faites donner deux ou trois coups de dame, (c'eſt un grand poteau de chêne) enſuite vous étendez vos raiſins uniement & vous les laiſſez ainſi cinq ou ſix jours, plus ou moins, ſuivant que le temps eſt chaud. Lorſque votre vendange bouille bien, & qu'elle eſt dans ſa plus grande force, vous lui donnez de nouveaux coups de dame, & en aſſez grande quantité, afin de briſer entièrement les raiſins. L'opération finie, vous rangez avec un rateau les marcs uniformement; vingt-quatre heures après, vous ſoutirez le vin de la cuve, enſuite vous portez le marc ſur le preſſoir, vous lui donnez la ſerre, après quoi vous le taillez trois ou quatre fois: vous mêlez le vin qui vient du preſſoir avec celui qui vient de deſſous la cuve, en proportion égale, autant que faire ſe peut, & par ce moyen vous aurez du très-bon vin rouge. Les meilleurs tonneaux pour y mettre le vin ſont los plus gros; il ne les faut pas entièrement remplir, il ſuffit qu'on puiſſe du doigt toucher aiſément au vin; quand le vin a jetté ſa première fougue, on achéve pour lors de les remplir; on les couvre de feuilles de Vigne avec un peu de ſable

deſſus, juſqu'à ce qu'on les bondonne, ce qui ſe fait ordinairement dix à douze jours après que le vin eſt entonné. Il faut le remplir tous les huit jours au moins juſqu'à la ſaint Martin ; chaque quinze jours juſqu'en janvier, & chaque mois le reſte de l'année ; le vin blanc ſe fait preſque par-tout de même.

Quelquefois le vin ſe graiſſe : pour y remédier, il faut agiter vivement votre tonneau pendant deux ou trois heures, obſervant bien qu'il ne ſoit pas entièrement plein, en peu de temps il ſe rétablit.

Quand votre vin eſt trop foible, il faut d'abord l'agiter par le bondon avec un baton fendu, y verſer une pinte d'eau-de-vie, & le laiſſer repoſer dix jours avant que de le boire.

S'il ne veut pas s'éclaircir, il faut le coller avec la colle de poiſſon, ou bien mettre dans le tonneau une compoſition faite avec ſix onces de ſucre réduit en poudre, neuf jaunes d'œufs, les coquilles bien broyées, & deux pintes du même vin, que vous mêlerez exactement ; vous remuerez le tonneau, & vous laiſſerez repoſer ce vin cinq ou ſix jours.

Si vous avez un vin rude & verd, vous pouvez l'adoucir, en mettant dans le tonneau une pinte d'eau-de-vie & deux livres de miel, que vous délaierez dans l'eau-de-vie, après l'avoir fait bouillir pour en tirer la cire.

Le vin eſt le plus excellent cordial que l'auteur de la nature nous ait donné ; il eſt ſtomachique ; il fortifie les viſcères & facilite la digeſtion ; mais lorſqu'il eſt pris avec excès, il corrompt les liqueurs, produit l'ivreſſe, & cauſe beaucoup de maladies fâcheuſes, telles que les fièvres, l'apoplexie, la paralyſie, la léthargie & principalement l'hydropiſie.

Pour avoir un vin bienfaiſant, il faut le choiſir clair, tranſparent, d'une belle couleur, point trop nouveau, d'un goût doux & piquant & d'une odeur agréable.

Si on boit du vin à jeun le matin, c'eſt un bon

vermifuge ; on s'en sert souvent en médecine comme cardiaque & diaphorétique ; le vin rouge, de trois feuilles au moins, est très-bon dans les fiévres putrides, pourvu qu'on en prenne modérément.

Appliqué extérieurement, il est résolutif, fortifiant & cicatrisant ; on l'emploie aussi pour tirer la teinture des différentes substances ; ces vins sont connus sous les noms de vins médicinaux.

On fait dans plusieurs pays avec le marc des raisins une espèce d'eau-de-vie commune qu'on retire par la distillation. On ramasse ces marcs en tas, on les laisse de nouveau fermenter après les avoir bien couverts, après quoi on les distille : nous en parlerons ci-après, lorsque nous traiterons de l'eau-de-vie. On fait avec ces marcs une boisson dont usent les gens de campagne ; on met ce marc dans des tonneaux, on verse de l'eau par-dessus, qui se charge de quelques principes du raisin, & devient un peu vineuse. Cette boisson est sujette à s'aigrir, & convient fort peu aux estomacs foibles ; elle excite des tranchées & cause des obstructions ; moins cette liqueur est chargée d'eau, & plus est grande la quantité de marc avec laquelle on la fait, moins elle est nuisible.

Les marcs de raisins servent dans la paralysie, les rhumatismes & la goutte sciatique ; on met dans ces marcs encore chaudes, les parties entières affectées de ces maladies, ce qui procure un prompt soulagement.

On emploie encore ces marcs pour faire promptement de l'excellent vinaigre : lorsqu'il est encore frais, on en remplit une futaille, on l'y laisse échauffer pendant quelques jours, ensuite on l'arrose de plusieurs seaux de vin ; au bout de quelque temps il se convertit en excellent vinaigre. On fait un usage continuel du vinaigre dans les cuisines pour l'assaisonnement des alimens : on l'emploie dans les ragoûts, les salades, pour confire les cornichons, la percepierre ; il est aussi d'une très-grande utilité dans la médecine.

Le vinaigre eſt un nouveau degré de fermentation, c'eſt un vin dont les parties ſalines & acides tiennent comme liées & enchaînées les parties ſulphureuſes & ſpiritueuſes.

La plupart des vinaigriers font une eſpèce de ſecret du procédé qu'ils emploient pour changer le vin en vinaigre. Pluſieurs emploient les lies de vinaigre ſur leſquels ils verſent du vin ; ils mettent ce vin dans un endroit chaud, bientôt la liqueur ſe trouble, le mouvement s'y excite, ſa ſaveur s'aigrit, la liqueur s'éclaircit auſſi-tôt & devient vinaigre ; il faut pour lors le mettre dans un endroit frais, de peur qu'il ne fermente de nouveau & ne ſe gâte. Pour en faire ſur le champ, il ne s'agit que de mêler de la crême de tartre avec de la lie de vinaigre, & de verſer de l'eau ſimple par-deſſus ; vous pouvez auſſi en peu de temps changer un tonneau de mauvais vin en bon vinaigre, ſi vous ſuſpendez dedans un nouet contenant cinq livres de tartre crud, réduit en poudre ſubtile & arroſé d'une livre d'huile de vitriol, & ſi vous agitez de temps en temps le nouet.

Les vins ſpiritueux, forts & généreux, ſont les plus propres à faire le bon vinaigre ; les vins foibles, aqueux, peu chargés de parties ſpiritueuſes, ne fourniſſent au contraire qu'un vinaigre très-foible.

Le vinaigre eſt anti-putride, diſcuſſif & rafraîchiſſant ; il ſe mêle facilement avec l'eau & avec toutes les liqueurs du corps humain ; il appaiſe la ſoif, il ranime les oſcillations des fibres nerveuſes, ſans les trop irriter ; il eſt très-bon dans les ſyncopes, les foibleſſes & les langueurs hyſtériques, Boerhave aſſure avoir guéri avec le vinaigre, pris intérieurement & appliqué extérieurement ſous les narines, des maladies convulſives, des affections ſoporeuſes & hyſtériques, contre leſquelles il avoit inutilement employé les remédes les plus violens.

Le vinaigre eſt auſſi d'un très-grand ſecours dans les

hémorrhagies ; son usage extérieur est très-bon pour prévenir les inflammations ; sa fumée arrête le sang du nez ; il est aussi très-propre dans les squinancies. C'est un des meilleurs préservatifs contre les fiévres malignes, pestilentielles & la peste ; on l'emploie avec succès dans ces cas, pourvu qu'on y fasse infuser quelques plantes cordiales & alexitères, telles que la rhue, le scordium, l'angélique, la carline, l'impératoire, &c. Rien n'est meilleur pour garantir de ces maladies, qu'une éponge imbibée de ce vinaigte, & présentée au nez ; il est infiniment plus souverain que l'eau de la reine de Hongrie. On fait un sitop dont le vinaigre est la base, avec les framboises & les groseilles, qui est très-bien indiqué dans les fiévres putrides. Le vinaigre des quatre-voleurs est trop connu pour en donner ici la préparation. Voyez *les secrets de la nature & de l'art.*

L'oxicrat est une préparation qui se fait avec une partie de vinaigre sur cinq parties d'eau ; on l'emploie dans les fomentations, les gargarismes & les lavemens.

Borel a observé que le vinaigre diminuoit l'embonpoint des personnes trop grasses ; son usage immodéré est très-pernicieux. Les personnes du sexe, qui par un goût dépravé en boivent avec excès, servent d'expérience bien funeste, puisqu'elles tombent souvent dans une maigreur & un dessèchemenr qui les conduit à la phtisie & à la morr. Le vinaigre est par conséquent contraire aux personnes maigres & exténuées, aux poitrinaires, aux vieillards & aux mélancholiques.

On prétend qu'on a trouvé depuis peu dans le vinaigre un véritable spécifique contre la rage, ce qui demande plusieurs expériences réitérées. M. Locher prétend aussi guérir de la manie ou folie, par l'usage du vinaigre distillé. Comme les observations de ce savanr sont intéressantes & nouvelles, ou pour mieux dire, renouvellées, nous pensons ne pouvoir mieux faire que de les rapporter ici.

Je choisis d'abord, dit cet auteur, du vinaigre ordi-

naire, ensuite du vinaigre distillé ; je le fis prendre par cuillerées à mes maniaques, & j'eus le plaisir de voir qu'il produisoit de bons effets. Il y avoit des malades, & sur-tout des femmes, qui ne pouvoient pas supporter le vinaigre étant à jeun, voici comme je m'y pris.

Les malades sur lesquels je fis mes expériences, prirent tous dans la matinée environ une livre d'une forte infusion de millepertuis ; une heure après le dîner, je leur donnai une once & demi de vinaigre distillé, mais à différentes fois, de façon qu'ils en prirent environ tous les quarts d'heure une cuillerée.

Je commençai ce traitement les premiers jours du mois de mai 1761, & je guéris heureusement les malades suivans, les uns de leur délire mélancholique, les autres de la manie.

Le genre de la maladie ne m'a pas permis de mettre tout au long les noms des maniaques, ni celui des épileptiques, dans la crainte que cela ne fit tort à ces pauvres gens, quoique guéris ; mais je donne leur nom propre ou nom de baptême, & la première lettre de leur surnom comme ils sont inscrits dans le registre de l'hôpital. Matthias F. a commencé à prendre le vinaigre distillé le 16 juin, il est sorti de l'hôpital le 5 août, &c. Toutes ces personnes se portent fort bien ; (il y en a neuf tant hommes que femmes) & jouissent constamment de leur bon sens : les hommes sont retournés à leurs occupations précédentes ; l'un d'eux est allé dans sa patrie, & s'y est marié ; la plupart des femmes sont en service.

Peu de temps après que les malades ont commencé l'usage de ce nouveau reméde, cet air égaré ou hagard, qui est particulier aux maniaques, disparoît enfin ; ils deviennent tranquilles, & insensiblement ils recouvrent la raison.

Le reméde agit principalement par les sueurs ; plus les malades suent & plutôt ils sont soulagés ; il favorise aussi les autres sécrétions & excrétions : chez les femmes

il rend abondantes les regles qui l'étoient peu, & fait reparoître celles qui étoient supprimées. Je n'ai pas remarqué, continue l'auteur, que ce remède ait produit aucun accident qui ait mis dans le cas d'en interrompre l'usage. Je fais continuer l'usage du remède jusqu'à ce que les malades soient parfaitement guéris, & il faut pour quelques-uns deux ou trois mois; il y en a chez qui le remède agit plutôt. J'ai eu hors de l'hôpital un ouvrier en bois & la femme d'un fripier qui étoient maniaques, ils ont été guéris tous deux au bout de six semaines.

J'ai préparé les malades, quand il y a eu des raisons pour cela, par les saignées & les purgations, que j'ai même réitérées pendant l'usage de ce remede, & j'ai souvent fait appliquer des vésicatoires, quand cela a été nécessaire.

Je ne veux pas me donner pour auteur de ce nouveau remède contre la manie; c'est le hasard, le raisonnement, l'expérience, qui m'ont conduit à le mettre en usage.

Je dis le hasard, parceque c'est en cherchant à découvrir la cause de la différence qui se trouvoit entre les effets de la mixture camphrée & ceux du camphre même. Le raisonnement m'a aussi servi à cela, tant parceque j'ai regardé le vinaigre comme un très-bon remède anti phlogistique, diaphorétique & fondant, que parceque je l'ai cru propre par sa nature à corriger l'atrabile, en quoi le grand Boerhave fait consister la guérison de la folie. Enfin l'expérience m'a fait connoître les vertus de ce remède par ses bons effets sensibles.

J'ai cependant dans mon hôpital une jeune fille & deux autres personnes attaquées de maladies chroniques, auxquelles le vinaigre distillé n'a produit aucun soulagement; il est vrai que tous les autres remèdes n'ont pas été plus utiles, & peut-être ces malades ne guériront-ils jamais, car j'ai appris par de nombreuses expériences, que quand on ne parvient pas à guérir les

maniaques ou les mélancholiques dès le commencement de leurs maladies, ou dans l'espace d'une année, ils deviennent incurables, quelques remèdes héroïques qu'on emploie dans la suite. Pour lors les solides sont viciés, les vaisseaux du cerveau & des membranes qui l'environnenr deviennent variqueux, ce qui occasionne la lenteur & l'inégalité dans le mouvement du sang. Les vaisseaux étant trop dilatés ou se rompant, il survient une apoplexie mortelle ; c'est-là le genre de mort le plus ordinaire aux mélancholiques & aux maniaques.

Je suis dans l'usage de faire prendre aux malades le vinaigre distillé après leur dîner, & une forte infusion de millepertuis à jeun dans la matinée ; j'ai préféré cette plante aux autres, parceque les anciens l'ont recommandé comme un spécifique dans la manie, la mélancholie, les maladies hypocondriaques.

Angelus Sala faisoir un secret de la teinture d'hypericum : lorsqu'il en manquoit, il préparoit une décoction des sommités de cette planre dans le vin du Rhin ou dans la petire bière, & il la faisoit prendre avec succès aux malades ; c'est-là ce qui m'a engagé à éprouver moi-même la vertu si vantée du millepertuis ; mais il s'en faut bien qu'elle m'ait fair voir les mêmes effets que le vinaigre distillé ; j'ai réitéré souvent les essais de cette plante ; j'ai donné à un ou à deux malades le vinaigre distillé, sans l'infusion de millepertuis : j'ai fait prendre à d'autres l'infusion de millepertuis sans le vinaigre distillé, & dans tous ces cas, l'usage seul du vinaigre distillé a produit l'effer que je désirois, ce que n'a pas fait l'infusion de milleperruis, & j'ai été obligé de donner à ces derniers le vinaigre distillé ; ainsi on peut conclure que c'est le vinaigre distillé qui produit le même effet. Ayant observé que ces deux médicamens réunis réussissoienr bien, & pensant que la vertu spécifique du millepertuis pouvoit agir d'une façon qui

ne me fut pas ſenſible, j'ai continué de faire ajouter une forte infuſion de cette plante au déjeûner de tous ceux qui font uſage du vinaigre diſtillé. J'ai vu, finit cet auteur reſpectable, pluſieurs perſonnes que l'uſage de ce médicament a guérir de leur folie, & ils jouiſſent encore de toute leur raiſon; cependant ces eſſais ne me paroiſſent pas ſuffiſans pour publier que le vinaigre diſtillé eſt un nouveau ſpécifique, il faut pour cela un plus grand nombre d'expériences.

M. Fabas, chirurgien au Bourg-Saint-Eſprit, près de Bayonne, a employé le vinaigre avec ſuccès contre les funeſtes effets du cuivre: ayant été appellé chez M. Dubzoc à Bayonne, il le trouva dans ſon lit avec un vomiſſement continuel, des crampes aux extrémités, des mouvemens convulſifs, & des douleurs de ventre cruelles; ſon épouſe & ſes deux ſervantes en étoient également attaquées, ſi ce n'eſt que les accidens ne ſe montroient pas compliqués. Ces malades avouèrent qu'ils avoient mangé des œufs à l'oſeille & au beurre, qui avoient été préparé dans un vaiſſeau de cuivre, où l'on découvrit beaucoup de verd-de-gris. Le médecin ne doutant plus de la cauſe de ces accidens, & cependant ſe trouvant dénué dans ce moment critique de reſſources, il s'eſt déterminé à donner à M. Dubzoc un bon verre de vinaigre, & à madame en qui les accidens n'étoient pas ſi conſidérables, un demi-verre. Une demi-heure après qu'ils eurent pris le vinaigre, les malades ſentirent dant l'eſtomac une eſpèce d'effervefcence conſidérable; le vomiſſement s'enſuivit peu de temps après, & les accidens ſe calmerent enſuite, au moyen de beaucoup d'huile & de décoctions émollientes en lavemens; une ſervante qui n'a pas bu de vinaigre a failli de périr, malgré les eaux de poulet, les émolliens, la thériaque, &c. Ce remède eſt très-facile, il ſe trouve par-tout ſous la main; nous ne pouvons aſſez le conſeiller.

On emploie le vinaigre dans les arts & métiers; il ſert à aviver les teintures rouges, à tirer du feu une

couleur jaune, & à convertir le plomb en ceruse: il est aussi d'un grand usage dans l'artillerie pour rafraîchir les canons; quelques personnes en mettent dans la colle: on le mêle aussi avec la poix lorsqu'on la fait recuire.

Le vin nous fournit par sa députation deux corps qui sont d'une grande utilité, le tartre & la lie. Le tartre est une substance saline, dure, acide au goût, un peu austère, qui s'attache aux parois des tonneaux du vin, dont on ne peut le détacher qu'à force de le racler; on en distingue de deux sortes, le blanc & le rouge; on tire le blanc d'Allemagne & le rouge de Provence. On purifie à Montpellier ces substances, pour en faire la crême de tartre; elle entre dans plusieurs compositions médicinales: les teinturiers, les monnoyeurs & plusieurs autres ouvriers en font usage.

Pour ce qui est de la lie du vin, qui est une espèce de tartre précipité au fond du tonneau, les vinaigriers en font grand usage; ils en séparent la partie la plus liquide pour faire du vinaigre, ainsi que nous avons dit, & ils en font sécher la partie qui a le plus de consistance; ils la font ensuite bruler & calciner dans des grands trous qu'ils font dans les campagnes: cette matière calcinée se nomme cendre gravelce; elle ressemble beaucoup au tartre ordinaire calciné; ils vendent cette cendre aux teinturiers & dégraisseurs; ces derniers s'en servent en guise de tartre; on lui attribue une vertu détersive, brulante & résolutive. Elle entre avec la chaux dans la pierre à cautère.

Gabriel Glaudetus prétend conserver les cadavres de la corruption, en les faisant tremper dans une liqueur empreinte de sel ammoniac & de cendre gravelée. Cette cendre ne se conserve que dans un lieu sec, parcequ'elle s'humecte facilement à cause du sel alkali qu'elle contient. La lie sert à écurer & nettoyer la vaisselle & la batterie de cuisine.

On tire encore du vin par la distillation l'eau-de-vie

& ce qu'on appelle l'esprit-de-vin ; les vins les plus forts ne sont pas ceux qui donnent le plus d'eau-de-vie ; ceux qui commencent à se gâter sont les meilleurs.

Pour faire l'eau-de-vie, on choisit avec attention le vin le plus convenable ; on en remplit la chaudière de l'alembic environ jusqu'au tiers, après l'avoir bien lavé & échaudé ; on la couvre de son chapiteau, on le lutte exactement ; on dispose le refrigerant de façon que le bec passe au travers ; on fait aussi provision d'eau & de linge mouillé pour rafraichir le chapiteau ; on allume ensuite un grand feu sous la chaudière pour la faire bouillir, & lorsqu'elle est en train, on le diminue peu à peu, par ce moyen on parvient à tirer la quintessence du vin.

L'eau-de-vie, pour qu'elle soit bonne, doit être nette & brillante, ni trop blanche, ni trop nébuleuse ; il faut qu'elle pétille & qu'elle mousse lorsqu'on la verse dans un verre, & qu'elle se desseche promptement sur la main lorsqu'on l'a frottée. On estime beaucoup les eaux-de-vie de Coignac, d'Orléans, &c.

On distille aussi la lie de vin, on la jette dans la chaudière ainsi que le vin, après cependant y avoir mis auparavant de l'eau & du sable au fond, pour lui ôter tout mauvais goût : il faut observer de ne pas pousser le feu aussi vivement que pour le vin, parceque la lie est sujette à monter.

Quand on veut tirer l'eau-de-vie des marcs, comme nous l'avons annoncé, il faut avoir une plaque de cuivre de la même circonférence que la chaudière, percée comme une écumoire, & appuyée sur un trépied d'environ un demi-pied de haut ; ensuite il faut mettre un demi-pied d'eau dans la chaudière, de façon que l'eau passe la plaque d'un travers de doigt ; on met ensuite le marc du vin sur la plaque, & on pousse le tirage à grand feu : cette eau-de-vie n'est pas toujours la meilleure.

L'eau-de-vie prise modérément peut contribuer à la

ſanté ; elle aide à la digeſtion en briſant & atténuant les parties groſſières des alimens ; elle ſe diſtribue aiſément par-tout à cauſe de ſa légereté ; elle rétablit les forces & donne une nouvelle vigueur au ſang ; elle eſt très-bonne aux vieillards, aux perſonnes caſſées, & aux tempéramens froids & phlegmatiques. Les ſoldats en font uſage avant que d'aller au combat ; elle augmente le mouvement de leurs eſprits animaux, leur donne par conſéquent plus de force & de vigueur pour ſurmonter les dangers.

Lorſqu'on uſe avec excès de l'eau-de-vie, loin d'être ſalutaire, elle eſt très-pernicieuſe ; elle enivre, elle hébéte, occaſionne des catarres, la goutte, l'apoplexie, la paralyſie & pluſieurs autres maladies.

Comme l'eau-de-vie a un goût fort déſagréable, on a tâché d'y remédier en ajoutant pluſieurs ingrédiens, & pour lors on lui a donné le nom de ratafiat ou de liqueur. La liqueur de Lorraine eſt très-eſtimée ; l'excès de la liqueur eſt encore plus pernicieux à la ſanté que l'eau-de-vie ſimple.

L'eſprit de vin eſt une eau-de-vie diſtillée ; il ſert à conſerver dans leur forme toute ſorte d'animaux, même les chenilles, pour les cabinets d'hiſtoire naturelle ; coloré avec l'orſeille, on en fait les thermométres ; il entre dans les plus beaux vernis ; on l'emploie pour faire diſparoître les marques que laiſſe l'eſſence de thérébentine après avoir enlevé les taches de graiſſe de deſſus diverſes étoffes, & pour en détacher la cire.

L'eau-de-vie & l'eſprit de vin ſont ſi généralement employés dans la pharmacie & la chirurgie, qu'il ſeroit inutile ici d'en parler plus au long ; le lecteur peut s'en inſtruire dans les élémens de pharmacie de M. Baumé ; ils ſervent de menſtrues & de véhicule à preſque tous les remedes ſpiritueux & ſtimulans ; c'eſt pourquoi on les preſcrit ordinairement dans l'apoplexie, la paralyſie & la léthargie. On en fait auſſi uſage extérieurement pour les plaies, les contuſions, les œdêmes, &c.

VIOLETTE.

VIOLETTE.

LA VIOLETTE eſt une plante dont la racine eſt fibreuſe, ſarmenteuſe, ſtolonifère, rampante; ſa tige eſt haute de quelques pouces, quelquefois en eſpèce de hampe, quelquefois rameuſe, cylindrique, anguleuſe; les feuilles ſont cordiformes, dentées en leurs bords, les radicales pétiolées; les caulinaires pétiolées ou ſeſſiles. Cette plante a des petites ſtipules qui naiſſent deux à deux; les fleurs ſont anomales, à cinq pétales inégaux, dont l'arrangement a quelque reſſemblance avec celui des papillionnacées, le ſupérieur droit, grand, échancté, terminé à ſa baſe par un nectar obtus & recourbé, les deux latéraux oppoſés, obtus, dtoits; les inférieurs grands, réfléchis en-deſſus, le calice petit & diviſé en cinq pieces; la corolle ordinairemenr violette, quelquefois blanche; le fruit eſt une capſule ovale, à trois côtés, uniloculaire, trivalve, contenant pluſieurs ſemences ovoïdes. Cette fleur ſe nomme *Viola martia purpurea, flore ſimplici odoro.* Pin. *Viola odorata.* Linn. Cette plante eſt pérennelle & croît dans les bois, les prés, &c.

Les feuilles, les fleurs, & quelquefois les racines de Violette ſont en uſage en médecine; l'infuſion des racines priſe à deux ou rrois onces, purge par le haut & par le bas; quelques-uns même y ajoutent vingt grains de ſel d'abſinthe pour en tirer une plus forte teinture. Les feuilles de Violette entrent dans la plupart des décoctions émollientes & laxatives, dans les lavemens ordinaires & dans les fomentations adouciſſantes; les fleurs ſont un peu purgatives, rafraîchiſſantes & du nombte des quatre fleurs cordiales. On prépate avec les Violertes trois ſortes de ſirop, dont la diſpenſation

ſe trouve rapportée dans les différens ouvrages de pharmacie.

Ermuller rapporte que Timœus préparoit une excellente conſerve laxative avec les fleurs de Violette, en donnant à la manne la conſiſtance de conſerve, après l'avoir fondue dans leur ſuc; cette préparation eſt utile à ceux qui ont le ventre pareſſeux, la doſe eſt d'une demi-once ou environ. On prépare auſſi avec les fleurs de Violette un ratafiat propre pour relâcher; le miel violet ſe prépare avec les fleurs de Violette. On ſe ſert des ſemences de cette plante dans la colique néphrétique, dans la rétention d'urine, & dans les autres maladies dans leſquelles on ne peut purger qu'en adouciſſant: on en pile une once ou une once & demie dans un mortier, en verſant peu à peu deſſus ſix onces d'eau de chiendent; on paſſe enſuite la liqueur, & l'on y ajoute une once de ſirop violat.

La Violette ſe cultive dans les boſquets & dans les platebandes ombrées, pour avoir le plaiſir de cueillir ſes fleurs odorantes; elles ſont communément violettes, il s'en trouve cependant de blanches; c'eſt à la culture qu'eſt due la Violette double.

VIOLON.

Le VIOLON eſt une eſpèce de Lapathum qui croît aux environs de la mer & dans les endroits humides, à Cettes dans le Languedoc. Il ſe nomme *Rumex pulcher*. Linn. *Lapathum pulchrum Bononienſe ſinuatum*. Bot. Monſp. Voyez pour les caractères de ſa fleur l'article *Patience*.



VIOLIER.

LE VIOLIER ou Giroflier jaune, est une plante dont les racines sont nombreuses, blanchâtres & ligneuses; elles poussent des tiges aussi ligneuses, nombreuses & blanchâtres. Ses feuilles sont en grand nombre, sans queue, longues d'un pouce & plus, dont quelques-unes sont moins larges que les autres, sur-tout les inférieures; elles sont verdâtres ou blanchâtres, principalement en-dessous, d'une saveur un peu âcre. Ses fleurs sont disposées en croix, formées par quatre pétales jaunes, six étamines & un pistile pâle; elles sont odorantes, un peu âcres & amères. A ces fleurs succèdent des siliques longues, applaties, partagées en deux loges par une cloison intermédiaire, remplies de graines plattes, orbiculaires & rousses, âcres & amères au goût.

Les Botanistes nomment cette plante *Leucoium luteum, vulgo keiri flore simplici*. J. B. 2. 872. *Cheiranthus cheiri*. Linn. Cette plante croît sur les murailles, aux lieux exposés au soleil, & n'exige aucune culture; on en voit par toute la France sur la plupart des murs des fortifications des villes.

On trouve encore trois autres espèces de Violier qui viennent naturellement en France. La première espèce est le Violier sauvage à fleurs jaunes & à feuilles étroites. *Leucoium sylvestre luteum angustifolium*. Pin. 202. On en trouve en plusieurs endroits de la France, & principalement dans les Alpes.

La seconde espèce est le Violier de montagnes à fleurs jaunes, à feuilles découpées en manière de scie. *Leucoium luteum montanum serrato folio*. Pin. 201.

La troisième espèce est le Violier maritime. *Leucoium magnum, maritimum, latifolium*. Pin. 201. On en voit aux environs de Nantes en Bretagne, & de Marseille en Provence.

Les différens noms françois du Violier sont, la Giroflée jaune, la Ravenelle, le Baton d'or, le Rameau d'or, & le Garranier jaune; le nom phatmaceutique est keiri.

Les fleurs du Violier sont la partie de la plante la plus usitée en médecine : on leur attribue une vertu attenuante, discussive, détersive, anodine, diurétique, & antispasmodique. Les Italiens frottent, avec l'huile de Violier jaune par infusion, la région du pubis, pour appaiser les douleurs rhumatisantes. Camerarius ordonne comme un préservatif de l'apoplexie, la conserve des fleurs de cette plante avec son eau distillée, pourvu qu'on en fasse souvent usage.

Un évêque de Trente s'est garanti par le moyen de ce remède, de l'apoplexie & de la paralysie. L'infusion d'une poignée de ses feuilles & de ses fleurs dans une chopine de vin blanc, est très-bien indiquée aux filles qui ne sont pas encore réglées. M. Chomel assure avoir vu réussir le même remède dans la rétention d'urine : il est très-propre, dit-il, à désopiler les viscères, & emporter les obstructions. Le Giroflier jaune est aussi céphalique; on emploie pour cette fin ses sommités; leur infusion ou macération à froid convient aussi aux personnes sujettes aux étourdissemens, aux mouvemens convulsifs & aux engourdissemens de quelque partie du corps. On donne aux animaux la poudre des fleurs à la dose de deux gros.

Les quatre espèces de Violier dont on vient de parler, se cultivent aussi dans les jardins de la France; on y en voit encore de plusieurs autres espèces telles que le Violier jaune à fleurs doubles, le Giroflier à fleurs blanches simples, le Violier à fleurs rouges simples, le Violier double de couleur rouge, le Violier à fleurs doubles couleur de pourpre; le grand Violier blanchâtre à fleurs doubles d'un purpurin violet, le grand Violier blanchâtre à fleurs blanches; le grand Violier blanchâtre à fleurs simples panachées, & plusieurs autres.

Toutes les eſpèces ſimples viennent de graine, qu'on ſéme au mois de mars ; on les léve & on les tranſplante l'automne ſuivant; elles ne fleuriſſent que la ſeconde année, à moins qu'on ne les ait élevées ſur couche ; parmi celles qu'on a ſemées, il s'y en trouve ſouvent des doubles, qu'on peut tranſporter dans des pots pour l'ornement des jardins à fleur, & pour en parer les ſalles à manger pendant l'été. On multiplie ces eſpèces doubles de marcottes ou de boutures ; elles ſe font en mai, juin & juillet ; les ſimples ne valent pas la peine d'être marcottées. Rien n'eſt plus gracieux que l'odeur des fleurs de cette plante ; la variété de ſes couleurs plaît infiniment aux fleuriſtes, auſſi en font-ils grand cas.

Ces plantes ſe plaiſent ſur-tout dans une terre légère, ſéche & naturelle ; elles ſont ſujettes à périr en hiver par trop d'humidité ; c'eſt pourquoi il faut les garantir de la pluie & même auſſi de la gelée, qui leur eſt ſouvent funeſte ; on les met dans la ſerre. Il eſt même à propos d'en ſemer toutes les années pour remplacer celles qui périſſent; d'ailleurs il y en a parmi toutes ces variétés qui ne ſont qu'annuelles. Il faut en changer la ſemence pour en avoir de belles & de doubles; car on a obſervé, dit un fameux fleuriſte, que ſi on ſéme dans le même terrein la graine qu'on y a recueillie, on n'a que des fleurs ſimples & dégénérées ; au lieu que ſi l'on ſéme une ſemence qu'on a perçue d'une autre terre, on eſt aſſuré d'avoir du beau & du double. Rien ne contribue plus à perfectionner quelque eſpèce particulière des végétaux, que le changement d'air & de ſol.

On prétend auſſi que la ſemence de Giroflée conſervée pendant cinq ans & au-delà, donne plus de graines à fleurs doubles que la graine récente ; la meilleure graine eſt celle qui eſt un peu chétive en apparence, dont la figure eſt tantôt oblongue, tantôt priſmatique, tantôt irrégulièrement anguleuſe & jamais ronde, qu'on recueille ſur des branches monſtrueuſes & crêpues, & qui provient auſſi de fleurs & de gouſſes informes,

courtes, recoquillées, autrement irrégulières. Par des soins on peut se procurer dans la serre des fleurs de Violier pendant l'hiver.

VIPERINE.

LA VIPERINE est une plante dont la racine est dure, ligneuse, permanente, grosse comme le pouce; elle pousse une tige de la hauteur de plus de deux pieds, ronde, velue, rameuse, verte, moëlleuse, marquetée de quelques points noirs & rudes comme la peau d'un serpent. Cette tige est garnie de feuilles oblongues, étroites, velues & rudes au toucher, disposées sans aucun ordre, & d'une couleur verte obscure. Dès le milieu jusqu'au sommet de la tige naissent des fleurs, attachées plusieurs ensemble par des pédicules velues aux aisselles de chaque feuille; elles sont de couleur purpurine dès qu'elles commencent à paroître, & deviennent insensiblement bleues à mesure qu'elles s'épanouissent; elles sont en forme d'entonnoir panaché & découpé par les bords en cinq parties inégales, renfermant dans son centre cinq étamines purpurines à sommets oblongs, & un pistile blanc. Le calice qui les soutient est pareillement fendu jusqu'à la base en cinq parties longues, étroites, pointues & cannelées. Quand ces fleurs sont passées, il leur succède quatre semences réunies ensemble, ridées, approchant pour la figure de la tête d'une vipère, d'où on a donné sans doute à cette plante le nom de Viperine.

Elle se nomme chez les Botanistes *Echium vulgare*. Tourn. 135. *Echium caule simplici, foliis caulinis lanceolatis hispidis, floribus spicatis lateralibus.* Linn. *Hort. Cliff.* 43.

Cette plante est fort commune, elle vient naturellement sans aucune culture, dans les champs, le long des

chemins, aux lieux pierreux, sablonneux & incultes. Elle fleurit presque pendant tout l'été; conserve sa verdure pendant l'hiver, & est bis-annuelle.

On trouve aux environs de Montpellier deux autres espèces de Viperine; celle qu'on nomme Viperine d'Italie, & l'autre de Crete. La Viperine d'Italie est connue sous le nom botanique de *Echium majus & asperius flore albo vel dilute purpureo*; & la seconde sous celui d'*Echium creticum angustifolium vel latifolium rubrum*.

Les vertus de cette plante ne sont pas des mieux constatées; nous passerons sous silence celles qui passent pour être douteuses, nous dirons seulement avec quelques médecins que son infusion est bonne dans la petite vérole; qu'elle a les mêmes vertus que la buglosse, à laquelle on peut la substituer, mais cependant dans un moindre degré. *Voyez l'art. Buglosse.*

USNÉE.

L'USNÉE est une espèce de mousse à laquelle on attribue une vertu astringente & propre pour arrêter les pertes & les dévoiemens. Cette plante se nomme, suivant Linneus, *Hypnum triquetrum*. Voyez art. *Mousse*.

VULNÉRAIRE.

LA VULNÉRAIRE est une plante dont la racine est simple, longue, rameuse, noirâtre; ses tiges sont herbacées, grêles, rondes, velues, rameuses, de quelques pouces de haut; ses feuilles sont alternes, aîlées, avec une impaire, dont les folioles sont inégales; quelquefois au nombre de sept, l'impaire plus grande que les autres & lancéolée; ses fleurs sont au sommet en bouquet au

nombre de deux, avec des feuilles florales & palmées; elles sont papillonnacées, dont l'étendard est allongé, les côtés recourbés, l'onglet de la longueur du calice; les deux aîles oblongues, plus courtes que l'étendard; la carêne applatie, de la longueur des aîles, & leur ressemblant; le calice d'une seule pièce, un peu renflé, velu, ses bords découpés en cinq; son fruit est un petit légume sous-orbiculaire, couvert par le calice, bivalve, contenant une ou deux semences. Cette plante se nomme *Vulneraria rustica*. Pin. *Anthyllis vulneraria*. Linn. Elle est pérennelle & croît dans les pâturages montagneux, le long des bois: on lui attribue une vertu vulnéraire, d'où lui est venu son nom; on la pile, & on l'applique sur la plaie.

VULVAIRE.

LA VULVAIRE, l'Arroche fétide, est une plante dont la racine est blanche, ligneuse, garnie de fibres; elle pousse des tiges rampantes, branchues, longues d'environ un pied, rondes, & comme cendrées, accompagnées de feuilles vertes-brunes en-dessus, argentées & luisantes en-dessous, arrondies, inégales, de la figure des feuilles de l'arroche blanche, quoique plus petites. Les fleurs de cette plante sont attachées au sommet des rameaux; elles sont sans pétales, petites, composées de plusieurs étamines & d'un pistile, renfermés dans un calice divisé en cinq parties. Sa semence est menue, lisse, noirâtre, presque ronde & applatie, contenue dans une capsule figurée en étoile, & qui étoit l'ancien calice de la fleur. Cette dernière paroît ordinairement en juillet.

Les Botanistes nomment cette plante *Atriplex fœtida, Vulvaria*. Offic. *Chœnopodium fœtidum*. Tourn. 506. *Chœnopodium Vulvaria*. Linn. *Sp. plant*. On

trouve cette plante le long des murailles aux lieux sales, l'odeur qu'elle exhale est très-mauvaise & dégoutante, elle est même cadavéreuse, c'est la raison pour laquelle on s'en sert rarement. La plante est néanmoins un très-bon hystérique ; on l'emploie même avec succès en décoction & en lavement dans les vapeurs ; quelquefois on en fait une conserve avec du sucre. Plusieurs la prescrivent encore sous une infusion théiforme. M. Tournefort recommande la teinture de ses feuilles dans l'esprit de vin, pour guérir la passion histérique.

XERANTHÊME.

Le XERANTHÊME, la Grande Immortelle, est une plante dont la racine est fibreuse, tenue & simple ; sa tige est haute d'un demi-pied, herbacée, cotonneuse, rameuse ; ses feuilles sont alternes, sessiles, simples, très-entières, lancéolées, blanchâtres, imitant celles de l'olivier ; ses fleurs sont au sommet, solitaires, pédunculées, blanches ou rouges, radiées, composées de fleurons hermaphrodites dans le disque ; & femelles à la circonférence ; les hermaphrodites sont plus courts que le calice, découpés en cinq ; les femelles tubulées de la longueur des hermaphrodites ; le calice tuilé, ses écailles lancéolées, les intérieures plus longues que le disque, membraneuses, brillantes, formant un rayon qui couronne la fleur composée ; toutes les semences de cette plante sont oblongues, couronnées de cinq poils sétacés, placées dans le calice sur un réceptacle un peu applati & garni de lames. Cette plante se nomme *Xeranthemum flore simplici, purpureo majore.* H. l. Bat. *Xeranthemum annuum.* Elle est annuelle & croît dans nos provinces méridionales ; on la cultive dans les jardins aux environs de Paris, à cause de sa fleur qui se conserve pendant l'hiver. On ignore encore les vertus de cette plante.

XILOSTEON.

LE XILOSTEON est un arbrisseau qui ressemble au peryclimenum, il n'en diffère qu'en ce qu'il se soutient de lui-même. Il pousse des tiges médiocres en grosseur; son bois est blanc & parfaitement dur; ses rameaux sont ronds, revêtus d'une écorce d'abord rougeâtre, qui devient ensuite blanchâtre. Ses feuilles sont ovales, plus larges vers leurs extrémités que du côté de la branche, blanchâtres, unies & opposées l'une à l'autre. Ses fleurs sont blanches, attachées deux à deux sur un même pédicule, dont le pétale est un tuyau, divisé en cinq parties égales, & soutient un calice pareillement divisé en cinq, dans l'intérieur duquel on trouve cinq étamines & un pistile, qui se change dans une baie ronde, succulente & terminée par un ombilic, garnie de quelques semences applaties & presque ovales.

Les Botanistes nomment cet arbuste *Xylosteon pyrenaicum*. Tourn. *Donicera Xylosteon*. Linn. Cet arbuste croît aux lieux montagneux, dans les Pyrénées, dans les montagnes de Lorraine surnommées les Vosges, aux environs de Montpellier, à l'Esperou, à Villemagne, à Fougères, à Meyrucis, aux sommets des Alpes, principalement à l'Arche.

Il se multiplie facilement par bouture & par marcottes; on n'a pas encore fait l'expérience d'en semer; il fleurit à la fin de mai, & mérite par ses fleurs une place dans les bosquets; le seul désagrément qu'on a en le cultivant, c'est de le voir souvent dévoré par les cantharides. Son bois est très-dur; on en fait des peignes de tisserands, des dents de rateaux à faner; dans les pays où tout le monde fume, les paysans font des tuyaux de pipes avec ses branches creusées. Ses baies ne sont pas bonnes à manger; on les croit même purgatives & quelquefois vomitives; on ne s'en sert pas en médecine.

YEBLE.

L'YEBLE ou petit Sureau, eſt une plante aſſez ſemblable au ſureau ; ſa tige s'élève à la hauteur d'environ trois pieds ; elle eſt verte, anguleuſe, nouée, moelleuſe, de même que celle du ſureau, & périt en hiver ; elle eſt garnie de feuilles oblongues, rangées avec ſymétrie, & compoſée chacune de trois ou quatre paires de petites feuilles ſupportées par une côte épaiſſe, terminée par une feuille impaire : chaque petite feuille eſt longue, aiguë, dentelée, & d'une odeur aſſez forte. Ses fleurs ſont diſpoſées en ombelle ou paraſol ; elles ſont petites, nombreuſes, blanches, odorantes, & compoſées chacune d'un pétale diviſé en cinq, & d'un calice pareillement diviſé, au milieu deſquels on remarque cinq étamines blanches, chargées de ſommets rougeâtres, & un piſtile qui ſe change, lorſque la fleur eſt paſſée, en une baie ronde ou ovale, noire, ſucculente, qui contient des ſemences ou pepins au nombre de trois, oblongs, rougeâtres, convexes d'un côté & anguleux de l'autre. Sa racine eſt charnue, longue, éparſe de part & d'autre, blanche, d'une ſaveur amère, âcre, & propre à exciter des nauſées.

Les Botaniſtes appellent cette plante *Sambucus humilis ſive ebulus.* Pin. 456. Tourn. 606. *Sambucus cymis tripartitis, ſtipulis foliaceis.* Linn. *Sp. plant.* en langue Languedocienne, *lods ebous ;* en Provençal *ſaupuden,* & en Lortaine *des îles.*

Elle eſt très-commune par toute la France ; elle croît le long des haies & des chemins, ſur les bords des chenevières en terre graſſe, dans les champs de bled ; elle n'exige aucune culture. On prétend que l'endroit où elle ſe trouve annonce un bon fond de terre. L'écorce de la racine d'Yeble, ſes feuilles & ſes baies, ſont d'uſage en médecine.

Ses racines & son écorce moyenne sont apéritives, purgatives & hydragogues ; elles purgent violemment par les selles. P. Herman & F. Hoffman conseillent souvent la substance intérieure des racines d'Yeble dans les fleurs blanches, à cause de sa verru astringente. Ce dernier prétend aussi arrêter les régles trop abondantes, par l'usage de la racine rouge de cette plante, qu'on tire de la terre au printemps, qu'on dépouille ensuite de son écorce, & qu'on réduit en poudre : sa dose est depuis un demi-gros jusqu'à deux scrupules.

Les écorces d'Yeble ritent non seulement la pituite, mais aussi les humeurs aqueuses ; c'est pourquoi on les prescrit avec succès dans les hydropisies, en y ajoutant quelques correctifs, & lorsque les forces du malade le permettent ; car elles purgent trop fortement, bouleversent l'estomac, & excitent quelquefois des vomissemens considérables ; en un mot, elles troublent tous les viscètes, c'est pourquoi on ne doit pas les ordonner témérairement ; il faut principalement observer les forces du malade & la vigueur de son tempérament. Elles sont même contr'indiquées dans l'hydropisie ascite, qui survient à la suite d'une jaunisse & d'une obstruction du foie.

Le suc de cette plante purge aussi très-bien ; on le tire ou de la racine, ou de l'écorce moyenne de la tige, qu'on pile & qu'on mêle avec une décoction d'orge, ou de raisins secs, en y ajoutant un peu de canelle, de muscade & de sucre.

Ce suc est plus violent que l'infusion de l'écorce de la racine, & par conséquent infiniment plus que sa décoction, car Fernel prétend que cette plante perd sa verru purgative par la décoction. On prescrit le suc à la dose d'une once ; la décoction de l'écorce ou sa macération dans du vin, depuis une demie once jusqu'à deux, si la maladie vient de cause froide, & s'il n'y a aucune apparence de fièvre, sinon il faut tempérer cette potion suivant la nature de la maladie.

M. Duval, médecin de la faculté de Paris, recommande l'eau distillée des racines d'Yeble, pour les douleurs, les gonflemens & les obstructions de la rate ; il la prescrit le matin à jeun, pendant dix ou douze jours, à la dose de quatre onces.

L'écorce de la racine est aussi fort discussive & émolliente : on l'applique extérieurement en cataplasme dans les inflammations & les érésipèles.

M. Chomel, dans son traité des plantes usuelles, rapporte d'après un curé charitable, que la racine d'Yeble, coupée par petits morceaux, applatie avec le marteau, ensuite bouillie avec la lie de vin blanc pendant deux heures, fait passer la goutte en deux ou trois jours ; on la laisse un peu réfroidir, & on y trempe des linges, dont on enveloppe les parties malades le plus chaudement que faire se peut, e qu'il faut réitérer matin & soir.

Les feuilles sont fortifiantes, résolutives, sudorifiques & émollientes ; leur décoction est estimée propre pour faire mourir les punaises & les autres insectes.

Pour résoudre les tumeurs des jambes des hydropiques ; & pour guérir les rhumatismes, on fait, suivant M. Tournefort, un bain vaporeux avec les feuilles d'Yeble, la tanaisie, la sauge & semblables plantes, ou bien l'on fait bouillir toutes ces herbes dans du vin rouge pour bassiner la partie malade, & on applique le marc par-dessus.

Ces mêmes feuilles, appliquées en cataplasme, sont utiles pour appaiser les douleurs de la goutte ; elles dissipent les tumeurs aqueuses par leur vertu atténuante & résolutive. S. Pauli a guéri une grande inflammation des testicules & du scrotum dans un enfant, par le moyen d'un cataplasme, composé de feuilles d'Yeble & d'aigremoine, par parties égales, cuites dans du vin rouge.

Les mêmes feuilles cuites dans de l'eau commune, appliquées chaudement sur les hémorrhoïdes entre

deux linges, les amortissent & en appaisent la douleur.

Les fleurs d'Yeble, ainsi que celles du sureau, prises intérieurement, excitent les sueurs. On fait encore avec les semences ou graines d'Yeble, une émulsion hydragogue, en les pilant & les mêlant avec de l'eau de pariétaire ; la dose de ces graines est pour lors de six gros. On en fait aussi un rob pour les hydropiques ; on le prescrit depuis une demi-once jusqu'à une once. Ces mêmes graines macérées dans de l'eau chaude & exprimées fortement, donnent une huile qui nâge sur l'eau, & qui est très-propre, appliquée extérieurement, pour appaiser les douleurs de la goutte, & résoudre les tumeurs.

Il y a plusieurs personnes qui se servent du suc d'Yeble ou de la décoction de sa racine pour noircir & friser les cheveux ; on prétend que ce même suc entre dans la composition d'une espèce de savon noir qui est fort en usage dans les Pays-bas. On attribue à cette plante la propriété de tuer les charansons par son odeur, étant mise fraîche en abondance dans les greniers.

YEUSE.

L'YEUSE, le Chêne verd, est un petit arbre dont l'écorce est lisse, le bois lourd & dur, les feuilles alternes, toujours vertes, ovales, oblongues, entières, dentées en manière de scie, plus ou moins piquantes, fermes, velues en-dessous, ses fleurs & ses fruits semblables à ceux du chêne, *voyez cet art.* Il se nomme *Ilex oblongo serrato folio.* Pin. *Quercus ilex.* Linn. Il croît dans les provinces méridionales de la France. Le kermès est un chêne verd. Voyez ce que nous en avons dit en son article.

ZENIGOLE.

LE ZENIGOLE, l'Olivier saule ; c'est l'osier blanc dont il est parlé au mot *Saule*, *voyez cet art.* Il se nomme *Salix viminalis.* Linn. Ses branches dépouillées de leur écorce, font de jolis batons de promenade; lorsqu'elles sont jeunes, elles peuvent servir à lier.



CORRECTION.

Belvedere. Au lieu de la deſcription qui ſe trouve dans ce dictionnaire, on lira la ſuivante :

La Belvedere eſt une plante dont les tiges ſont droites, fort rameuſes, cannelées, rougeâtres vers le haut, & s'élevant à la hauteur de trois ou quatre pieds; ſes feuilles ſont vertes, étroites, longuettes, pointues, peu velues, attachées ſans queue le long des rameaux; ſes fleurs ſont petites, herbeuſes, diſpoſées en grappes aux aiſſelles des feuilles, compoſées chacune de cinq pétales rangés en roſes, & de pluſieurs étamines; il leur ſuccède des ſemences menues, noirâtres; ſa racine eſt fibreuſe. On nomme cette plante *Chenopodium lini folio villoſo.* Tourn. 506. *Linaria ſcaparia.* Pin.



FLORA

FLORA
GALLICA.

FLORA GALLICA.

L'ÉNUMÉRATION des plantes qui croissent par toute la France, avec une note des endroits où on les trouve le plus communément, est un ouvrage absolument nécessaire à la suite d'un dictionnaire qui traite de leur culture & de leurs propriétés; c'est ce qui nous engage à donner ce catalogue avec d'autant plus de raison, que nous n'avons encore aucun *Flora* du royaume. Nous le diviserons en deux parties: dans la première nous rapporterons simplement la liste des plantes; nous suivrons pour cette liste le systême de Linneus, comme le plus clair, le plus facile & le plus étendu; nous donnerons à la suite de la phrase de ce célébre Botaniste, celle des Botanistes les plus connus, & le nom françois de la plante. La seconde partie sera la table des différentes provinces & lieux du royaume où se trouvent les principales plantes, avec des renvois aux différens numéros de la première partie; nous ne serons pas pour lors obligé de répéter plusieurs fois les noms de ces endroits, & nous abrégerons par ce moyen l'étendue de notre *Flora*.

CLASSE PREMIÈRE.

Des Monandriques.

1. SALICORNIA herbacea. Salicornia patula articulis apice compressis, emarginato bifidis. *Linn. Sp. plant.* 5. Salicornia annua. *Sauvage.*
Salicor.

2 Salicornia fruticosa. Salicornia caule erecto fruticoso. *Linn. Sp. plant.* 5. Salicornia semper virens. *Sauvag.* Kali geniculatum majus. *Pin.*
Soude.

3. Hippuris vulgaris. Hippuris. *Linn. Sp. plant.* 6. Equisetum palustre, brevioribus foliis, polyspermum. *Pin.* 15.
Pesse d'eau.

4. Coryspermum floribus lateralibus. *Linn. Sp. plant.* 6. Coryspermum hyssopi folium. *Jussieu.*
Semence de punaise.

5. Callitriche verna. Callitriche foliis superioribus ovalibus, floribus androgynis *Linn. Sp. plant.* 6. Stellaria aquatica. *Pin.* 341. Lenticula palustris bifolia fructu tetragono. *Pin.* 362.
Stellaire aquatique.

6. Callitriche autumnalis. Callitriche foliis omnibus linearibus apice bifidis floribus hermaphroditis. *Linn. Sp. plant.* 6. Lenticula palustris angustifolia, folio apice dissecto. *Læs. pruss.* 140. *T.* 38.
Petite Lentille des marais à feuilles étroites.

7. Blitum virgatum. Blitum capitellis sparsis lateralibus. *Linn. Sp. plant.* 7. Atriplex sylvestris, mori fructu. *Pin.*
Arroche sauvage à fruits de mûres.

CLASSE II.

Des Diandriques.

8. JASMINUM fruticans. Jasminum foliis alternis ternatis simplicibusque, ramis angulatis. *Linn. Sp. plant.* 9. Jasminum

luteum vulgo dictum bacciferum. *Bauh. pin.* Trifolium fruticens *Dod. pempt.*

Le Jasmin jaune.

9. Jasminum humile. Jasminum foliis alternis ternatis, pinnatisque ramis angulatis. *Linn. Sp. plant.* 9. Jasminum humile luteum. *Pin.*

Jasmin nain.

10. Ligustrum vulgare. Ligustrum. *Linn. Sp. plant.* 10. Ligustrum Germanicum. *Pin.* 473.

Troesne.

11. Phillyrea media. Phillyrea foliis ovato lanceolatis subintegerrimis. *Linn. Sp plant.* 10. Phillyrea ligustri folio.

Filaris à feuilles étroites.

12. Phillyrea latifolia. Phillyrea foliis cordato ovatis serratis. *Linn Sp. plant.* Phillyrea latifolia spinosa. *Pin.*

Filaris à feuilles étroites.

13. Olea Europæa. Olea foliis lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 11. Olea sativa. *Pin.* 472. Olea sylvestris fructu duro subtus incano. *Pin.* 472.

Olivier.

14. Circæa Lutetiana. Circæa caule erecto, racemis pluribus. *Linn Sp. plant.* 12. Solanifolia circæa dicta major. *Pin.*

Circé des environs de Paris.

15. Circæa Alpina. Circæa caule ascendente racemo unico. *Linn. Sp. plant.* 12. Solanifolia circæa Alpina. *Pin.*

Circé des Alpes.

16. Veronica spuria. Veronica spicis terminalibus, foliis ternis æqualiter serratis. *Linn. Sp. plant.* 13. Veronica spicata angustifolia. *Pin.*

Véronique en épis à feuilles étroites.

17. Veronica maritima. Veronica spicis terminalibus, foliis ternis inæqualiter serratis. *Linn. Sp. plant* 13. Lysimachia spicata cærulea. *Pin.*

Véronique maritime.

18. Veronica spicata. Veronica spica terminali, foliis oppositis crenatis obtusis, caule ascendente simplicissimo. *Linn. Sp. plant.* 14. Veronica spicata minor. *Pin.*

Petite Véronique en épis.

19. Veronica officinalis. Veronica ſpicis lateralibus pedunculatis, foliis oppoſitis, caule procumbente. *Linn. Sp plant.* 14. Veronica mas ſupina & vulgatiſſima. *Pin.* Veronica mas repens pyrenaica, folio longiori glabro. *Pluk. phyt.* 223.

Véronique mâle, ou des Boutiques.

20. Veronica aphylla. Veronica corymbo terminali, ſcapo nudo. *Linn. Sp. plant.* 14. Chamœdrys alpina minima hirſuta. *Pin.*

Véronique en bouquets.

21. Veronica bellidioides. Veronica corymbo terminali caule aſcendente diphyllo. *Linn. Sp. plant.* 15. Veronica alpina bellidis folio. *Pin.*

Véronique à feuilles de Marguerite.

22. Veronica fruticuloſa. Veronica corymbo terminali, foliis lanceolatis obtuſiuſculis, caulibus fruticuloſis. *Linn. Sp. plant.* 15.

Véronique en arbriſſeau.

23. Veronica Alpina. Veronica corymbo terminali, foliis oppoſitis calycibus hiſpidis. *Linn. Sp plant.* 15. Veronica ſaxatilis. *Bauh. hiſt.*

Véronique des Alpes.

24. Veronica ſerpilifolia. Veronica racemo terminali ſubſpicato, foliis ovatis glabris crenatis. *Linn. Sp. plant.* 15. Veronica pratenſis ſerpillifolia *Pin.*

La Véronique des prés à feuilles de ſerpolet.

25. Veronica beccabunga. Veronica racemis lateralibus foliis ovatis planis, caule repente. *Linn. Sp. plant.* 16. Anagallis aquatica major minorque, folio ſubrotundo. *Pin.*

La Beccabongue.

26. Veronica aquatica. Veronica racemis lateralibus, foliis lanceolatis ſerratis, caule erecto. *Linn. Sp plant.* 16. Veronica aquatica major, folio oblongo. *Pin.*

Mouron aquatique à larges feuilles.

27. Veronica teucrium. Veronica racemis lateralibus longiſſimis, foliis ovatis rugoſis dentatis obtuſiuſculis, caule erecto. *Linn. Sp. plant.* 16. Chamœdris ſpuria major anguſtifolia, *Pin.*

Grande Germandrée à feuilles étroites.

28 Veronica montana. Veronica racemis lateralibus pauci-

floris, calycibus hirſutis, foliis ovatis rugoſis, crenatis, petiolatis, caule debili. *Linn. Sp plant.* 17. Chamœdrys ſpuriæ affinis rotundifolia ſcutellata. *Pin.*

Véroniqne de montagnes.

29. Veronica proſtata. Veronica racemis lateralibus, foliis ovato oblongis ſerratis, caulibus proſtratis. *Linn. Sp. plant.* 17. Chamædrys incana ſpuria minor anguſtifolia. *Pin.*

Véronique à tiges couchées.

30. Veronica chamædrys. Veronica racemis lateralibus, foliis ovatis ſeſſilibus rugoſis dentatis, caule debili. *Linn. Sp. plant.* 17. Chamædrys ſpuria minor rotundifolia.

Petite Germandrée à feuilles rondes.

31. Veronica agreſtis. Veronica floribus ſolitariis, foliis cordatis inciſis pedunculo brevioribus. *Linn. Sp. plant.* 18. Alſine chamædryfolia, floſculis pediculis oblongis inſidentibus. *Pin.*

Alſine ou Morſgeline à feuilles de Chamædris. Véronique champêtre.

32 Veronica arvenſis. Veronica floribus ſolitariis foliis, cordatis inciſis pedunculo longioribus. *Linn. Sp. plant.* 18. Alſine veronicæ foliis, floſculis cauliculis adhærentibus. *Pin.*

Morſgeline à feuilles de Véronique, ou Véronique des champs.

33. Veronica hederifolia. Veronica floribus ſolitariis foliis cordatis planis quinque lobis. *Linn. Sp. plant.* 19. Alſine hederulæ folio. *Pin.*

Alſine ou Morſgeline à feuille de lierre; Véronique à feuilles de lierre.

34. Veronica triphyllos. Veronica floribus ſolitariis foliis digitato partitis pedunculo brevioribus. *Linn. Sp. plant.* 19. Alſine triphyllos cœrulea. *Pin.*

Véronique à feuilles diviſées en trois.

35. Gratiola officinalis. Gratiola floribus pedunculatis, foliis lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 24. Gtatiola centauroides. *Pin.*

Gratiole.

36. Pinguicula vulgaris. Pinguicula nectario cylindraceo longitudine petali. *Linn. Sp. plant.* 25. Sanicula montana flore calcari donato. *Pin.*

La Graſſette commune.

37. Utricularia vulgaris. Utricularia nectario conico, scapo pauci floro. *Linn. Sp. plant.* 26. Mille folium aquaticum lenticulatum. *Pin.*

Millefeuille aquatique Lenticulée.

38. Utricularia minor. Utricularia nectario carinato. *Linn. Sp. plant.* 26. Millefolium palustre galericulatum minus. *Pluk. alm.*

La petite Lentibulaire.

39. Verbena officinalis. Verbena communis flore cæruleo. *Pin.* Verbena tetranda, spicis filiformibus paniculatis, foliis multifido laciniatis, caule solitario. *Linn. Sp. plant.* 29.

La Verveine.

40. Lycopus europæus. Lycopus foliis sinuato serratis, *Linn. Sp. plant.* 30. Marrubium palustre glabrum. *Pin.* 230.

Lycope ou Marrube des marais.

41. Cunila thymoides. Cunila foliis ovato integerrimis, floribus verticillatis, caule tetragono. *Linn. Sp. plant.* 31. Thymus pulegioides.

Thym à forme de pouliot.

42. Rosmarinus officinalis. Rosmarinus. *Linn. Sp. plant.* 33. Rosmarinus spontaneus latiore folio. *Pin.*

Romarin.

43. Salvia officinalis. Salvia foliis lanceolato ovatis integris crenulatis, floribus spicatis, calycibus acutis. *Linn. Sp. plant.* 34. Salvia major. *Pin.*

La grande Sauge.

Salvia minor aurita & non aurita. *Pin.*

La petite Sauge.

44. Salvia pratensis. Salvia foliis cordato oblongis: summis amplexicaulibus, verticillis subnudis, corollis galea glutinosis. *Linn. Sp. plant.* 35. Horminum pratense, foliis serratis. *Pin.*

Orvale des prés.

45. Salvia verbenaca. Salvia foliis serratis sinuatis læviusculis, corollis calyce angustioribus. *Linn. Sp. plant.* 36. Horminum sylvestre lavendulæ folio. *Pin.*

Orvale sauvage à feuilles de lavande.

46. Salvia Pyrenaica. Salvia foliis obtusis erosis, staminibus corolla duplo longioribus. *Linn. Sp. plant.* 36. Horminum Pyrenaicum glutinosum anguriæ folio. *Herm.*

Orvale des Pyrénées.

47. Salvia glutinofa. Salvia foliis cordato fagittatis ferratis acutis. *Linn. Sp. plant.* 37. Horminum luteum glutinofum. *Pin*

Orvale jaune.

48. Anthoxanthum odoratum. Anthoxanthum fpica ovato oblonga, flofculis fubpedunculatis arifta longioribus. *Linn. Sp. plant.* 40. Gramen pratenfe fpica flavefcente.

Chiendent des prés à épis jaunâtres.

49. Anthoxanthum paniculatum. Anthoxanthum floribus paniculatis. *Linn. Sp. plant.* 40. Gramen fpartheum, panicula flavefcente. *Rub. Elys.* 1. *f.* 14.

Chiendent à panicules jaunâtre.

CLASSE III.

Des Triandriques.

50. Valeriana rubra, Valeriana floribus monandris caudatis, foliis lanceolatis integerrimis. *Linn. Sp. plant.* 44. Valeriana rubra. *Pin.*

Valeriane rouge.

51. Valeriana dioica. Valeriana floribus triandris dioicis, foliis pinnatis integerrimis. *Linn. Sp. plant.* 44. Valeriana paluftris minor. *Pin.*

La petite Valeriane des marais.

52. Valeriana officinalis. Valeriana floribus triandris, foliis omnibus pinnatis. *Linn. Sp. plant.* 45. Valeriana paluftris major. *Pin.*

La grande Valeriane des marais.

53. Valeriana phu. Valeriana floribus triandris, foliis caulinis pinnatis, radicalibus indivifis. *Linn. Sp. plant.* 45. Valeriana hortenfis. *Pin.*

La Valeriane des jardins.

54. Valeriana montana. Valeriana floribus triandris, foliis ovato oblongis fubdentatis, caule fimplici. *Linn. Sp. plant.* 45. Valeriana montana fubrotundofolio. *Pin.*

Valeriane de montagnes.

55. Valeriana tuberofa. Valeriana floribus triandris, foliis

lanceolatis integerrimis, caulinis basi pinnatis. *Linn. Sp plant.* 46. Nardus montana radice olivari. *Pin.* Radice oblonga. *Pin.*
Valeriane tubéreuse, ou nard de montagnes.

56. Valeriana Pyrenaica. Valeriana floribus triandris, foliis caulinis cordatis serratis petiolatis, summis ternatis. *Linn. Sp. plant.* 46. Valeriana maxima Pyrenaica, cacaliæ folio. *Tourn.*
Valeriane des Pyrénées.

57. Valeriana echinata. Valeriana floribus triandris regularibus, foliis dentatis, fructibus linearibus tridentatis: extimo majore recurvo. *Linn. Sp. plant.* 47. Valerianella echinata. *Pin.* 165.
La petite Valeriane hérissée.

58. Valeriana locusta. Valeriana floribus triandris, caule dichotomo, foliis linearibus. *Linn. Sp. plant.* 47. Valeriana campestris inodora major. *Pin.*
Grande Valeriane champêtre sans odeur.

59 Valeriana mixta. Valeriana floribus triandris, caule quadrifido, foliis imis bipinnatis, seminis pappo plumoso. *Linn. Sp. plant.* 48. Valeriana semine umbilicato hirsuto minore. *Moriss. umbel.*
Petite Valeriane à petite semence ombiliquée, hérissée.

60. Cneorum tricoccum. Cneorum. *Linn. Sp. plant.* Chamælea tricoccos. *Pin.*
Chamelée.

61. Polycnemum arvense. Polycnemum. *Linn. Sp. plant.* 30. Chenopodium annuum humifusum, folio breviori & capillaceo. *Tour.* Camphorata congener. *Pin.*
Chenopode annuel traçant sur terre, à feuilles capillaires.

62. Crocus sativus. Crocus spatha univalvi radicali, corollæ tubo longissimo. *Linn. Sp. plant.* 30. Crocus autumnalis sativus. *Moris.* Crocus vernus latifolius. *Pin.*
Safran.

63. Gladiolus communis. Gladiolus foliis ensiformibus floribus distantibus. *Linn. Sp. plant.* 52. Gladiolus caule simplicissimo, foliis ensiformibus. *Ray. lugdb.*
Glayeul.

64. Iris germanica. Iris corollis barbatis, caule foliis longiore multifloro, floribus inferioribus pedunculatis. *Linn. Sp. plant.* 55. Iris vulgaris germanica seu sylvestris. *Pin.*

Iris ordinaire.

65. Iris sambucina. Iris corollis barbatis, caule foliis altiore multifloro, petalis deflexis planis, erectis emarginatis. *Linn. Sp. plant.* 55. Iris latifolia germanica, sambuci odore. *Pin.*

Iris à odeur de sureau.

66. Iris pseudo acorus. Iris corollis imberbibus; petalis interioribus stigmate minoribus, foliis ensiformibus. *Linn. Sp. plant.* 56. Acorus adulterinus. *Pin.*

Faux Acorus.

67. Iris fœtidissima. Iris corollis imberbibus, petalis interioribus patentissimis, caule uni angulato, foliis ensiformibus. *Linn. Sp. plant.* 57. Gladiolus fœtidus. *Pin.*

Glayeul puant.

68. Iris spuria. Iris corollis imberbibus, germinibus sexongularibus, caule tereti, foliis sublinearibus. *Linn. Sp. plant.* 58. Iris pratensis angustifolia, folio fœtido. *Pin.*

Iris des prés.

69. Schœnus mariscus. Schœnus culmo tereti, foliis margine dorsoque aculeatis. *Linn. Sp. plant.* 62. Cyperus longus in odorus germanicus. *Pin.*

Souchet long.

70. Schœnus aculeatus. Schœnus culmo tereti ramoso, capitulis terminalibus, involucro triphyllo brevissimo rigido patente. *Linn. Sp. plant* 63. Gramen spicatum, spicis in capitulum foliatum congestis. *Tour.*

Chiendent en épis.

71. Schœnus mucronatus. Schœnus culmo tereti nudo, spicis fasciculatis divaricatis, involucro tryphyllo subulato *Linn. Sp. plant.* 63. Gramen cyperoides maritimum. *Pin.*

Chiendent marin en forme de souchet.

72. Schœnus nigricans, Schœnus culmo tereti nudo, capitulo ovato involucri diphylli valvula altera subulata longa. *Linn. Sp. plant* 54. Juncus lithospermi semine. *Pin.*

Jonc à semences de gremil.

73. Schœnus albus. Schœnus culmo fubtriquetro foliofo, floribus fafciculatis, foliis fetaceis. *Linn. Sp. plant.* 65. Gramen cyperoides paluftre leucanthemum. *Scheuch.*

Chiendent de marais en forme de fouchet.

74. Cyperus longus. Cyperus culmo triquetro foliofo, umbella foliofa fupra decompofita, pedunculis nudis, fpicis alternis. *Linn. Sp. plant* 67. Cyperus odoratus radice longa feu, Cyperus officinarum. *Pin.*

Souchet long.

75. Cyperus efculentus. Cyperus culmo triquetro nudo, umbella foliofa, radicum tuberibus ovatis : zonis imbricatis. *Linn. Sp. plant.* 67.

Souchet rond.

76. Cyperus flavefcens. Cyperus culmo triquetro nudo, umbella triphylla, pedunculis fimplicibus inæqualibus, fpicis confertis lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 68. Gramen cyperoides minus, panicula fparfa fubflava. *Pin.*

Petit Chiendent à forme de fouchet, à panicules éparfes & jaunes.

77. Cyperus fufcus. Cyperus culmo triquetro nudo, umbella trifidâ, pedunculis fimplicibus inæqualibus, fpicis confertis linearibus. *Linn. Sp. plant.* 69. Gramen cyperoides minus, panicula fparfa nigricante. *Pin.*

Souchet fauve.

78. Scirpus paluftris. Scirpus culmo tereti nudo, fpica fubovata terminali. *Linn. Sp. plant.* 70. Juncus paluftris capitulo equifeti major. *Pin.*

Grand Jonc de marais.

79. Scirpus cefpitofus. Scirpus culmo ftriato nudo, fpica bivalvi terminali longitudine calicis, radicibus fquamula interftinctis. *Linn. Sp. plant.* 71. Gramen junceum, foliis & fpica junci, minus. *Pin.* 6.

Petit Chiendent à feuilles & épis de jonc.

80. Scirpus acicularis. Scirpus culmo tereti nudo fetiformi, fpica ovata terminali bivalvi, feminibus nudis. *Linn. Sp. plant.* 71. Juncellus minimus, capitulis equifeti. *Morif.*

Petit Jonc à tête de prefle.

81. Scirpus fluitans. Scirpus culmis teretibus nudis alternis,

caule foliofo flavido. *Linn. Sp. plant.* 71. Scirpus foliis linearibus planis alternatim fafciculatis fpica terminali. *Guet.*

Petit Jonc flottant.

82. Scirpus lacuftris. Scirpus culmo tereti nudo, fpicis ovatis pluribus pedunculatis terminalibus. *Linn. Sp. plant.* 72. Juncus maximus fi fcirpus major. *Pin.*

Grand Jonc.

83. Scirpus holofcænus. Scirpus culmo tereti nudo, fpicis fubglobofis glomeratis pedunculatis, involucro diphillo inæquali mucronato. *Linn. Sp. plant.* 72. Juncus acutus maritimus, capitulis rotundis. *Pin.*

Jonc marin.

84. Scirpus romanus. Scirpus culmo tereti nudo, capitulo laterali conglobato, bractea reflexa. *Linn. Sp. plant.* 82. Scirpus capitulo fingulari, radice tomentofa. *Barr. rar.*

Scirpe romain.

85. Scirpus fetaceus. Scirpus culmo nudo fetaceo, fpicis lateralibus fubfolitariis feffilibus. *Linn. Sp. plant.* 75. Juncus inutilis feu chamæfchanus. *Pin.*

Le petit Chiendent en forme de jonc, à tête écaillenfe.

86. Scirpus fupinus. Scirpus culmo tereti nudo, fpicis feffilibus in medio culmo glomératis. *Linn. Sp. plant.* 73. Scirpus fupinus minimus, capitulis conglobatis, foliis rotundo teretibus. *Tourn.*

Petit Scirpe incliné.

87. Scirpus maritimus. Scirpus culmo triquetro, panicula conglobata foliacea, fpicularum fquamis trifidis: intermedia fubulata. *Linn. Sp. plant.* 74. Cyperus rotundus inodorus germanicus. *Pin.* 14.

Scirpe maritime.

88. Scirpus fylvaticus. Scirpus culmo triquetro foliofo umbella foliacea, pedunculis nudis fupra decompofitis fpicis confertis. *Linn. Sp. plant.* 76. Gramen cyperoides miliaceum, *Pin.*

Scirpe des bois.

89. Eriophorum vaginatum. Eriophorum culmis vaginatis teretibus, fpica fcariofa. *Linn. Sp. plant.* 76. Gramen tomentofum alpinum & minus. *Pin.*

Petit Chiendent cotonneux des Alpes.

90. Eriophorum polyftachion. Eriophorum culmis tereti-

bus, foliis planis, ſpicis pedunculatis. *Linn. Sp. plant.* 76. Gramen pratenſe tomentoſum, panicula ſparſa. *Pin.*
Chiendent des prés cotonneux à panicules éparſes.

91. Eriophorum culmis nudis triquetris, ſpica pappa breviore. *Linn. Sp. plant.* 77. Juncus alpinus bombyciuus. *Pin.*
Chiendent des Alpes.

92. Nardus ſpica ſetacea recta. *Linn. Sp plant.* 77. Gramen ſparteum juncifolium. *Pin.*
Chiendent à feuilles de capillaire.

93. Nardus gangitis. Nardus ſpica recurva. *Linn. Sp. plant.* Nardus ſpuria Narbonenſis. *Pin.*
Le Nard de Narbonne.

94. Phalaris phleoides. Phalaris panicula cylindrica ſpiciformi. *Linn. Sp. plant.* 80 Gramen typhoides aſperum primum. *Pin.*
Chiendent à épis cylindriques.

95. Phalaris arundinacea. Phalaris panicula oblonga ventricoſa. *Linn. Sp. plant.* 80. Gramen arundinaceum ſpicatum. *Pin.*
Chiendent à épis en forme de roſeau.

96. Phalaris erucæformis. Phalaris panicula lineari ſecunda, calycibus bifloris. *Linn. Sp. plant.* 80. Gramen paluſtre locuſtis erucæformibus. *Bar. rar.*
Chiendent des marais en forme de roquette.

97. Panicum verticillatum. Panicum ſpica verticillata, racemulis quaternis, involucellis unifloris biſatis, culmis diffuſis. *Linn. Sp. plant.* 82. Gramen paniceum, ſpica aſpera. *Pin.*
Panis verticillé.

98. Panicum viride. Panicum ſpica tereti, involucellis bifloris faſciculato-piloſis, ſeminibus nervoſis. *Linn. Sp. plant.* 83. Gramen paniceum ſeu panicum ſylveſtre, ſpica ſimplici. *Pin.*
Panis ſauvage.

99. Panicum crus-galli. Panicum ſpicis alternis conjugatiſque ſpiculis ſubdiviſis, glumis ariſtatis hiſpidis, rachi quinquangulari. *Linn. Sp. plant.* 83. Gramen paniceum ſpica diviſa. *Pin.*
Panis à épis ſéparé.

100. Panicum ſanguinale. Panicum ſpicis digitatis baſi interiore nodoſis, floſculis geminis muticis, vaginis foliorum punctatis. *Linn. Sp. plant.* 84. Gramen dactylon, folio latiore. *Pin.*

Panis à larges feuilles.

101. Panicum dactylon. Panicum ſpicis digitatis patentibus baſi interiore villoſis, floribus ſolitariis, ſarmentis repentibus. *Linn. Sp. plant.* 85. Panicum dactylon radice repente ſeu officinarum. *Scheuſ. gram.*

Chiendent des boutiques.

102. Phleum pratenſe. Phleum ſpica cylindrica longiſſimo culmo recto. *Linn. Sp. plant.* 88. Gramen thyphoides aſperum primum. *Pin.*

Chiendent des prés en forme de maſſe.

103. Phleum nodoſum. Phleum ſpica cylindrica baſi ſterili, culmo aſcendente, radice bulbifera. *Linn. Sp. plant.* 88. Gramen nodoſum ſpica parva.

Chiendent en maſſe & à nœud.

104. Phleum alpinum. Phleum ſpica ovato cylindracea. *Linn. Sp. plant.* 88. Gramen typhoides alpinum ſpica brevi denſa & velut villoſa. *Scheuch.*

Chiendent des Alpes en maſſe.

105. Phleum arenarium. Phleum ſpica ovata ciliata caule ramoſo. *Linn. Sp. plant.* 88. Gramen typhinum maritimum minus. *R. Pluk.*

Petit Chiendent maritime en maſſe.

106. Alopecurus pratenſis. Alopecurus culmo ſpicato erecto, glumis villoſis. *Linn. Sp. plant.* 88. Gramen phalaroides majus ſeu italicum. *Pin.*

Grand Chiendent d'Italie.

107. Alopecurus agreſtis. Alopecurus culmo ſpicato erecto, glumis nudis. *Linn. Sp. plant* 89. Gramen typhoides ſpica anguſtiore. *Pin.*

Chiendent à maſſe & à épis de plantain.

108. Alopecurus geniculatus. Alopecurus culmo ſpicato infracto *Linn. Sp. plant.* 89. Gramen aquaticum geniculatum ſpicatum. *Pin.*

Chiendent aquatique genouillé.

109. Alopecurus Monſpelienſis. Alopecurus panicula ſubſpicata, glumis ſcabris, corollis ariſtatis *Linn, Sp. plant.* 89. Gramen alopecuroides Anglo Britannicum maximum. *Pin.*
Grand Chiendent de Montpellier.

110. Alopecurus paniceus. Alopecurus panicula ſubſpicata, glumis villoſis corollis ariſtatis. *Linn. Sp. plant.* 90. Gramen alopecurum minus, ſpica longiore. *Pin.*
Petit Chiendent à épis long.

111. Milium floribus paniculatis diſperſis muticis. *Linn. Sp. plant.* 90. Gramen ſylvaticum panicula miliacea ſparſa. *Pin.*
Chiendent des bois à panicules éparſes de millet.

112. Milium paradoxum. Milium floribus paniculatis ariſtatis. *Linn Sp. plant.* 90. Gramen avenaceum paniculatum gallo provinciale aquilegiæ ſemine. *Moriſ.*
Chiendent de Provence à ſemence d'ancholie.

113. Milium lecdigerum. Milium panicula ſubſpicata, floribus ariſtatis *Linn. Sp. plant.* 91. Gramen ſerotinum arvenſe, panicula pyramidali. *Rai. hiſt.*
Chiendent champêtre & tardif, à panicules pyramidales.

114. Agroſtis ſpica venti. Agroſtis petalo exteriore exſerente, ariſtam rectam ſtrictam longiſſimam. *Linn. Sp. plant.* Gramen ſegetum altiſſimum, panicula ſparſa. *Pin.*
L'Epi du vent.

115. Agroſtis arundinacea. Agroſtis panicula oblonga, petalo exteriore baſi villoſo, ariſta torta calice longiore. *Linn. Sp. plant.* 91. Gramen avenaceum, panicula aceroſa, ſemine papposo. *Dill. App.* 48.
Chiendent en forme d'avoine à ſemence aigrettée.

116. Agroſtis interrupta. Agroſtis petalo ariſtato. panicula attenuata coarctata interrupta. *Linn. Sp. plant.* 92. Gramen capillatum, paniculis interruptæ anguſtioribus. *Vaill.*
Chiendent capillaire.

117. Agroſtis canina. Agroſtis calycibus coloratis, petalorum ariſta dorſalis recurva, culmis proſtratis ſubrameſis. *Linn. Sp. plant.* 92. Gramen caninum ſupinum paniculatum folio varians. *Pin.*
Chiendent à feuilles panachées.

118. Agroſtis ſtolonifera. Agroſtis paniculæ ramulis divaricatis

catis muticis, culmo ramoso, repente, calycibus æqualibus. *Linn. Sp. plant.* 93. Gramen caninum supinum minus. *Vaill.*
Petit Chiendent à tige panachée.

119. Agrostis capillaris. Agrostis panicula capillari patente, calycibus subulatis æqualibus hispidiusculis coloratis, flosculis muticis. *Linn. Sp. plant.* 93. Gramen montanum, panicula spadicea delicatiore. *Pin.*
Chiendent à panicule en forme de cheveux.

120. Agrostis alba. Agrostis panicula laxa, calycibus muticis æqualibus *Linn. Sp. plant.* 93. Gramen miliaceum majus, panicula spadicea & viridi. *Rai.*
Grand Chiendent en forme de millet.

121. Agrostis minima. Agrostis paniculâ mutica filiformi. *Linn. Sp. plant.* 93. Gramen minimum, paniculis elegantissimis. *Pin.*
Petit Chiendent à panicules élégantes.

122. Aira cristata. Aira panicula spicata, calycibus subtrifloribus, pedunculo longioribus, petalis subaristatis inæqualibus. *Linn. Sp. plant.* 94. Gramen spica cristata subhirsutum. *Pin.*
Chiendent hérissé à épi en forme de crête.

123. Aira cærulea. Aira foliis planis, panicula coarctata floribus pedunculatis muticis convoluto subulatis. *Linn. Sp. plant.* 95. Gramen arundinaceum anode minus sylvaticum. *Pin.*
Chiendent en roseau, sans nœud, des bois.

124. Aira aquatica. Aira foliis planis, panicula patente floribus muticis lævibus calyce longioribus. *Linn. Sp. plant.* 95. Gramen caninum supinum paniculatum dulce. *Pin.*
Chiendent aquatique.

125, Aira cespitosa. Aira foliis planis, panicula patente, petalis basi villosis aristatisque: arista recta brevi. *Linn. Sp. plant.* 96. Gramen pratense paniculatum, locustis parvis splendentibus non aristatis. *Vaill.*
Chiendent des bleds à panicule de roseau.

126. Aira flammosa. Aira foliis setaceis, culmis subnudis, panicula divaricata, pedunculis flexuosis. *Linn. Sp. plant.* 96. Gramen nemorosum paniculis albis, capillaceo folio. *Pin.*
Chiendent des bois à panicules blanches, à feuilles capillaires.

127. Aira montana. Aira foliis setaceis, panicula angustata, flosculis basi pilosis aristatis: arista torcilli longiore. *Linn. Sp. plant.* 96. Gramen avenaceum capillaceum, minoribus glumis. *Pin*

Chiendent capillaire a petites bâles.

128. Aira canescens. Aira foliis setaceis: summa spathacea paniculam inferne obvolvente. *Linn. Sp. plant.* 97. Gramen foliis junceis, radice jubata. *Pin.*

Chiendent à feuilles de jonc.

129. Aira præcox. Aira foliis setaceis: vaginis angulatis, floribus paniculato spicatis, flosculis basi aristatis. *Linn. Sp. plant.* 97. Gramen parvum præcox, panicula laxa canescente. *Rai.*

Chiendent printanier.

130. Aira caryophillea. Aira foliis setaceis, panicula divaricata, floribus aristatis distantibus. *Linn. Sp. plant* 97. Caryophillus arvensis glaber minimus. *Bauh. prod.*

Petit Œillet des champs.

131. Melica ciliata. Melica flosculi inferioris petalo exteriore ciliato. *Linn. Sp. plant.* 97. Gramen avenaceum montanum lanuginosum. *Pin.*

Chiendent de montagnes en forme d'avoine & lanugineux.

132. Melica nutans. Melica petalis imberbibus, panicula nutante simplici. *Linn. Sp. plant.* 98. Gramen avenaceum montanum, locustis rubris. *Pin.*

Chiendent de montagnes en forme d'avoine & à épis.

133. Poa aquatica. Poa panicula diffusa, spiculis sexfloris linearibus. *Linn. Sp. plant.* 98. Gramen palustre paniculatum altissimum. *Pin.*

Poherbe aquatique.

134. Poa alpina. Poa panicula diffusa ramosissima, spiculis sexfloris cordatis. *Linn. Sp. plant.* 99. Gramen alpinum paniculatum majus, panicula speciosa variegata. *Hall. helv.*

Poherbe des Alpes.

135-136. Poa trivialis. Poa panicula subdiffusa, spiculis trifloris basi pubescentibus, culmo erecto tereti. *Linn. Sp. plant.* 99. Gramen pratense paniculatum medium. *Pin.*

Poherbe vulgaire.

137. Poa angustifolia. Poa panicula diffusa, spiculis quadri-

floris pubescentibus, culmo erecto tereti. *Linn. Sp. plant.* 97.
Poherbe à feuilles étroites.

138. Poa pratensis. Poa panicula diffusa, spiculis quinquefloris glabris, culmo tereti erecto. *Linn. Sp. plant.* 99. Gramen pratense paniculatum majus latiore folio. *Pin.*
Poherbe des prés.

139. Poa annua. Poa panicula diffusa angulis rectis, spiculis obtusis, culmo obliquo compresso. *Linn. Sp. plant.* 99. Gramen pratense paniculatum minus. *Pin.*
Poherbe annuelle.

140. Poa rigida. Poa panicula lanceolata subramosa, floribus alternis secundis. *Linn. Sp. plant* 101. Gramen panicula multiplici. *Pin.*
Chiendent à plusieurs panicules.

141. Poa compressa. Poa panicula secunda coarctata culmo obliquo compresso. *Linn. Sp. plant.* 101. Gramen murorum radice repente.
Chiendent des murailles à racines rampantes.

142. Poa nemoralis. Poa panicula attenuata, spiculis subbifloris mucronatis scabris, culmo incurvo. *Linn. Sp. plant.* 102. Gramen nemorosum, panicula laxa, radice repente. *Vaill.*
Poherbe des bois.

143. Poa bulbosa. Poa panicula secunda patentiuscula spiculis quadrifloris. *Linn. Sp. plant.* 102. Poa culmorum basi tuberosa. *Guett.*

144. Briza media. Briza spiculis ovatis, calyce flosculis breviore. 103. Gramen tremulum majus. *Pin.*
Chiendent tremblant.

145. Dactylis glomerata. Dactylis panicula secunda glomerata. *Linn. Sp. plant.* 105. Gramen spicatum, folio aspero. *Pin.*
Chiendent en épis à feuilles rudes.

146. Cynosurus cristatus. Cynosurus bracteis pinnatifidis. *Linn. Sp. plant.* 105. Gramen cristatum. *Pin.*
Chiendent à crête de coq.

147. Cynosurus durus. Cynosurus spiculis alternis secundis

ſeſſilibus rigidis obtuſis appreſſis. *Linn. Sp. plant.* 105. Gramen arvenſe, polypodii panicula craſſiore. *Barr.*

Chiendent des champs, à panicules de polypode.

148. Cynoſurus cæruleus. Cynoſurus bracteis integris. *Linn. Sp. plant* 106. Gramen glumis variis. *Pin.*

Chiendent à différentes baſles.

149. Feſtuca ovina. Feſtuca panicula ſecunda coarctata ariſtata, culmo tetragono nudiuſculo, foliis ſetaceis. *Linn. Sp. plant.* 108. Gramen foliis junceis brevibus, majus, radice nigra *Pin.* Gramen capillatum, locuſtis pennatis non ariſtatis. *Vaill.*

Fétuque des brebis.

150 Feſtuca duriuſcula. Feſtuca panicula ſecunda oblonga, ſpiculis ſexfloris oblongis lævibus, foliis ſetaceis. *Linn. Sp. plant.* 108. Gramen tenue duriuſculum & pene junceum *Bauh. hiſt.*

Chiendent menu un peu dur, & preſque en forme de jonc.

151. Feſtuca rubra. Feſtuca panicula ſecunda ſcabra, ſpiculis ſexfloris ariſtatis; floſculo ultimo mutico, culmo ſemi tereti. *Linn. Sp. plant.* 108. Gramen alpinum pratenſe, panicula duriore laxa ſpadicea: locuſtis majoribus. *Scheuch. Grom.*

Fétuque rouge.

152. Feſtuca amethyrina. Feſtuca panicula flexuoſa ſpiculis ſecundis inclinatis ſubmuticis, foliis ſetaceis. *Linn. Sp. plant.* 109. Gramen montanum, foliis capillaribus longioribus, panicula heteromalla ſpadicea & velut amethyſtina. *Scheuch.*

Fétuque couleur d'amethyſte.

153. Feſtuca bromoïdes. Feſtuca panicula ſecunda ſpiculis erectis lævibus, calycis altera valvula integra, altera ariſtata. *Linn. Sp. plant.* 110. Gramen paniculatum bromoïdes minus, paniculis ariſtatis unam partem ſpectantibus. *Rai. hiſt.*

154. Feſtuca decumbens. Feſtuca panicula erecta, ſpiculis ſubovatis muticis, calycis floſculis majore, culmo decumbente. *Linn. Sp. plant.* 110.

Fétuque inclinée.

155. Feſtuca elatior. Feſtuca panicula ſecunda erecta, ſpiculis ſubariſtatis exterioribus teretibus. *Linn. Sp. plant.* 111. Gramen paniculatum elatius, ſpicis longis muticis ſquamoſis. *Vaill.*

Fétuque plus élevée.

156. Festuca fluitans. Festuca panicula ramosa erecta, spiculis subsessilibus teretibus muticis. *Linn. Sp. plant.* 111. Granum aquaticum fluitans, multiplici spica. *Pin.*

Chiendent aquatique flottant, à plusieurs épis.

157. Bromus secalinus. Bromus panicula patente, spiculis ovatis, aristis rectis. *Linn. Sp. plant.* 112. Festuca graminea, glumis hirsutis. *Pin.*

Fétuque à chiendent & à baste hérissée.

158 Bromus squarrosus. Festuca panicula nutante. spicis ovatis aristis divaricatis *Linn. Sp. plant.* 112. Gramen avenaceum, locustis amplioribus candicantibus glabris aristatis. *Tour.*

Fétuque en chiendent à bastes vuides.

159. Bromus sterilis. Bromus panicula patula, spiculis oblongis distichis, glumis subulato aristatis. *Linn. Sp plant.* 113. Festuca avenacea sterilis elatior. *Pin.*

Avoine stérile.

160. Bromus arvensis. Bromus panicula nutante, spiculis ovato-oblongis. *Linn. Sp. plant.* 111. Festuca graminea, juba effusa. *Pin.*

Fétuque à chiendent à panicules élargies.

161. Bromus tectorum. Bromus panicula nutante, spiculis linearibus. *Linn Sp. plant.* 114. Gramen murorum, spicis pendulis angustioribus. *Tour.*

Chiendent des murs.

162. Bromus giganteus. Bromus panicula nutante, spiculis quadrifloris, aristis brevioribus. *Linn. Sp. plant.* 114. Gramen bromoïdes aquaticum latifolium, panicula sparsa tenuissima aristata. *Scheuch. gram.*

Chiendent aquatique à larges feuilles.

163. Bromus pinnatus. Bromus spiculis alternis subsessilibus teretibus, culmo indiviso. *Linn. Sp. plant.* 115. Gramen, spica brizæ, majus *Pin.*

164. Stipa pennata. Stipa aristis lanatis. *Linn. Sp. plant.* 115. Gramen sparteum pennatum. *Pin.*

L'Etiepe aigrette.

165. Stipa capillata. Stipa aristis nudis incurvatis, calycibus semine longioribus. *Linn. Sp. plant.* 316. Festuca longissimis aristis. *Pin.*

L'Etiepe capillaire.

166. Stipa juncea. Stipa ariſtis nudis rectis, calycibus ſemine longioribus. *Linn. Sp. plant.* 116. Feſtuca junceo folio. *Pin.*
Fetuque à feuilles de jonc.

167. Avena elatior. Avena paniculata, calycibus bifloris, floſculo hermaphrodito mutico, maſculo ariſtato. *Linn. Sp. plant.* 117. Avena calycibus bifloris, paniculâ laxa ſpicata: pedunculis prioribus faſculatis. *Guettard.*
Avoine haute.

168. Avena fatua. Avena paniculata, calycibus trifloris, floſculis omnibus baſi piloſis ariſtis totis lævibus. *Linn. Sp. plant.* 118. Feſtuca utriculis lanugine flaveſcentibus. *Pin.*
Avoine folette.

169. Avena flaveſcens. Avena panicula laxa, calycibus trifloris brevibus, floſculis omnibus ariſtatis. *Linn. Sp. plant.* 118. Gramen avenaceum ſpica flaveſcente ſparſa locuſtis parvis. *Moriſ.*
Avoine à panicules jaunâtres.

170. Avena pratenſis. Avena ſpicata calycibus quinquefloris. *Linn Sp. plant.* 119. Avena panicula ſpicata, ſpiculis cylindricis culmo appreſſis. *Guettard.* Feſtuca dumetorum. *Pin.*
Avoine des prés.

171. Lagurus ovatus. Lagurus ſpica ovata ariſtata. *Linn. Sp. plant.* 119. Gramen alopecuroides, ſpica rotundiore. *Pin.*
Chiendent cotoneux à épis plus rond.

172. Lagurus cylindricus. Lagurus ſpicâ cylindrica mutica. *Linn. Sp. plant.* 120. Gramen tomentoſum ſpicatum. *Pin.*
Chiendent cotonneux à épis.

173. Arundo donax. Arundo calycibus trifloris panicula diffuſa. *Linn. Sp. plant.* 120. Arundo ſativa, quæ donax Dioſcoridis. *Pin.*
Roſeau cultivé.

174 Arundo phragmitis. Arundo calycibus quinquefloris panicula laxa. *Linn. Sp. plant.* 120. Arundo vulgaris ſeu phragmites Dioſcoridis. *Pin.*
Roſeau commun.

175. Arundo epigeios. Arundo calycibus unifloris, panicula erecta, foliis ſubtus glabris. *Linn Sp. plant.* 120. Gramen arundinaceum paniculatum montanum panicula ſpadiceo viridi, ſemine papposo. *Scheuch. gra.* 124.

176. Arundo calamogreftis. Arundo calycibus unifloris, culmo ramofo. *Linn. Sp. plant.* 121. Gramen arundinaceum panicula molli fpadicea, majus. *Pin.*

177. Arundo arenaria. Arundo calycibus unifloris, foliis involutis mucronato pungentibus. *Linn. Sp. plant.* 121. Gramen fparteum fpicatum, foliismucronatis longioribus. *Pin.*
Le Rofeau maritime.

178. Lolium perenne. Lolium fpica mutica: fpiculis compreffis multifloris. Lolium fpicis muticis. *Linn. Sp. plant.* 122. Gramen loliaceum anguftiore folio & fpica. *Pin.*
Yvraie pérennel.

179. Lolium tenue. Lolium fpica mutica tereti fpiculis trifloris. *Linn. Sp. plant.* 122. Gramen loliaceum, anguftiore folio & fpica. *Pin.*
Yvraie menue.

180. Lolium tremulentum. Lolium fpica ariftata: fpiculis compreffis ariftatis. *Linn. Sp. plant.* 120. Gramen loliaceum fpica longiore, feu lolium Diofcoridis. *Pin.*

181. Elymus arenarius. Elymus fpica erecta areta, calycibus tomentofis flofculo longioribus. *Linn. Sp. plant.* 122. Gramen caninum maritimum, fpica triticea, noftras. *Rai. hift.*
Chiendent maritime à épis de froment.

182. Elymus caninus. Elymus fpica nutante arcta, fpiculis rectis involucro deftitutis, infimis geminis. *Linn. Sp. plant.* 124. Gramen loliaceum fibrofa radice, ariftis donatum. *Vaill.*

183. Secale cereale. Secale glumarum ciliis fcabris. *Linn. Sp. plant.* 124. Secale hybernum vel majus. *Pin.*
Seigle.

184. Hordeum vulgare. Hordeum flofculis omnibus hermaphroditis ariftatis: ordinibus duobus erectioribus. *Linn. Sp. plant.* 125.
Orge commun.

185. Hordeum hexaftichon. Hordeum flofculis omnibus hermaphroditis ariftatis, feminibus fexforium æqualiter pofitis. *Linn Sp. plant.* 125.
Sucrion.

186. Hordeum distichon. Hordeum flosculis lateralibus masculis muticis, seminibus angularibus imbricatis. *Linn. Sp. plant.* 125.

187. Hordeum zeocriton. Hordeum flosculis lateralibus masculis muticis, seminibus angulatibus patentibus corticatis. *Linn. Sp. plant.* 125.

Ris d'Allemagne.

188. Hordeum murinum. Hordeum flosculis lateralibus masculis aristatis involucris intermediis ciliatis. *Linn. Sp. plant.* 126. Gramen hordeaceum minus & vulgare. *Pin.*

Orge de muraille.

189. Triticum hybernum. Triticum calycibus quadrifloris ventricosis lævibus imbricatis submuticis. *Linn. Sp. plant.* 126. Triticum hybernum aristis carens. *Pin.*

Froment d'hiver.

190. Triticum tenellum. Triticum calycibus subquadrifloris: flosculis muticis acutis, foliis setaceis. *Linn. Sp. plant.* 127. Gramen loliaceum foliis & spicis tenuissimis. *Moris.*

191. Triticum repens. Triticum calycibus subulatis quadrifloris acuminatis. *Linn. Sp. plant.* 128. Gramen caninum arvense, seu gramen Dioscoridis. *Pin.*

192. Triticum maritimum. Triticum calycibus multifloris flosculis mucronatis, spica ramosa. *Linn. Sp. plant.* 128. Gramen maritimum panicula loliacea. *Pin.*

Bled maritime.

193. Montia fontana. *Linn. sp. plant.* 129. Portulaca arvensis. *Pin.*

Pourpier champêtre.

194. Holosteum umbellatum. Holosteum floribus umbellatis. *Linn. sp. plant.* 130. Caryophillus arvensis umbellatus, folio glabro. *Pin.*

Œillet champêtre.

195. Polycarpon tetraphyllum. Polycarpon. *Linn. sp. plant.* 131. Anthyllis marina alsine folia. *Pin.*

CLASSE IV.

De la Tétrandrie.

196. GLOBULARIA alypum. Globularia caule fruticoso, foliis lanceolatis tridentatis integrisque. *Linn. Sp. plant.* 139. alypum Monspelienfium seu frutex terribilis. *Pin.*
Alype.

197. Globularia vulgaris. Globularia caule herbaceo foliis radicalibus tridentatis, caulinis lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 139.
Globulaire commune.

198. Globularia cordifolia. Globularia caule fubnudo, foliis cuneiformibus tricufpidatis, intermedio minimo. *Linn. Sp. plant.* 139. Scabiofa bellidis folio, pyrenaica minima. *Morif.*
Scabieufe à feuilles de marguerite.

199. Globularia nudicaulis. Globularia caule nudo foliis integerrimis lanceolatis. *Linn Sp. plant.* 140.
Globulaire fans tige.

200. Dipfacus fullonum. Dipfacus foliis feffilibus ferratis. *Linn. Sp. plant.* 140. Dipfacus fylveftris aut virga paftoris major. *Pin.*
Chardon des bonnetiers.

201. Dipfacus laciniatus. Dipfacus foliis connatis finuatis. *Linn. Sp. plant.* 141. Dipfacus folio laciniato. *Pin.*
Chardon à bonnetier à feuilles laciniées.

202. Dipfacus pilofus. Dipfacus foliis petiolatis appendiculatis. *Linn Sp. plant.* 141. Dipfacus fylveftris capitulo minore feu virga paftoris minor. *Pin.*
Petit chardon à bonnetier fauvage.

203. Scabiofa leucantha. Scabiofa corollulis quadrifidis æqualibus, fqammis calycinis ovatis obtufis, foliis pinnatifidis. *Linn. Sp. plant.* 142.
Scabieufe à fleurs blanches.

204. Scabiofa fuccifa. Scabiofa corollulis quadrifidis æqualibus, caule fymplici, ramis approximatis, foliis lanceolato

ovatis integerrimis *Linn. sp. plant.* 142. Succisa glabra. *Pin.*
Mors du diable.

205. Scabiosa integrifolia. Scabiosa corollulis quadrifidis radiantibus, foliis radicalibus ovatis serratis : rameis lanceolatis, caule herbaceo. *Linn. sp. plant.* 142. Scabiosa montana latifolia non laciniata rubra. *Pin.*
Scabieuse à larges feuilles, à fleurs purpurines.

206. Scabiosa sylvatica. Scabiosa corollullis quadrifidis æqualibus, foliis omnibus indivisis ovatis acuminatis subserratis, caule hispido. *Linn. sp. plant.* 142. Scabiosa latifolia rubra non laciniata. *Pin.*
Scabieuse des bois.

207. Scabiosa arvensis. Scabiosa corollulis quadrifidis radiantibus : caule hispido, foliis pinnatifidis, lobis distantibus. *Linn. sp. plant.* 143.
Scabieuse des champs.

208. Scabiosa gramontia. Scabiosa corollulis quadrifidis, foliis caulinis tripinnatis filiformibus *Linn. sp. plant.* 143. Scabiosa capitulo globoso, foliis in tenuissimas lacinias divisis. *Pin.*
Scabieuse à tête globuleuse & à feuilles déchiquetées.

209. Scabiosa columbaria. Scabiosa corollulis quinquefidis radiantibus, foliis radicalibus ovatis crenatis, caulinis pinnatis setaceis. *Linn. Sp. plant.* 143. Scabiosa, capitulo globoso, major. *Pin.*
Scabieuse à tête globuleuse.

210. Scabiosa maritima. Scabiosa corollulis quinquefidis radiantibus calyce brevioribus, foliis pinnatis : summis linearibus integerrimis. *Linn. Sp. plant.* 13. Scabiosa maritima parva. *Bauh. hist.*
Scabieuse maritime.

211. Scabiosa graminifolia. Scabiosa corollulis quinquefidis, foliis lineari lanceolatis integerrimis, caule herbaceo. *Linn sp. plant.* 145. Scabiosa argentea angustifolia. *Pin*
Scabieuse à feuilles de chiendent.

212. Scabiosa ochroleuca. Scabiosa corollulis quinquefidis radiantibus foliis linearibus pinnatis : radicalibus bipinnatis, petiolis perfoliatis. *Linn. Sp. plant.* 146. Scabiosa multifido folio, flore flavescente. *Pin.*
Scabieuse à fleurs jaunâtres.

213. Sherardia arvensis. Sherardia foliis omnibus verticillatis, floribus terminalibus. *Linn. Sp. plant.* 149. Rubeola arvensis repens cærulea. *Pin.*

Rubeole à fleurs bleues.

214. Asperula arvensis. Asperula foliis senis, floribus sessilibus aggregatis terminalibus. *Linn. Sp. plant.* 150. Asperula cærulea arvensis. *Pin.*

Aparinette champêtre à fleurs bleues.

215. Asperula odorata. Asperula foliis octonis lanceolatis florum fasciculis pedunculatis. *Linn. Sp. plant.* 150. Asperula seu rubeola montana odorata. *Pin.*

Aparinette des bois.

216. Asperula taurina. Asperula foliis quaternis ovato lanceolatis, floribus fasciculatis terminalibus. *Linn. Sp. plant.* 150. Rubia quadrifolia & latifolia lævis. *Pin.*

217. Asperula tinctoria. Asperula foliis linearibus: inferioribus senis: intermediis quaternis, caule flaccido, floribus plerisque trifidis. *Linn. Sp. plant.* 150. Galium album tripetalum. *Dalib.*

Caillelait blanc à trois pétales.

218. Asperula pyrenaica. Asperula foliis quaternis lanceolato linearibus, caule erecto, floribus sæpius trifidis. *Linn. Sp. plant.* 151. Rubia cynanchica saxatilis. *Pin.*

La Cinanchine.

219. Galium palustre. Galium foliis quaternis obovatis inæqualibus, caulibus diffusis. *Linn. Sp. plant.* 153. Galium palustre album. *Pin.*

Caillelait blanc des marais.

220. Galium uliginosum. Galium foliis senis lanceolatis retrorsum serrato aculeatis mucronatis rigidis, corollis fructu majoribus. *Linn. Sp. plant.* 153. Galium album minus. *Vaillant*

Petit Caillelait blanc.

221. Galium spurium. Galium foliis senis lanceolatis carinatis scabris retrorsum aculeatis, geniculis symplicibus, fructibus glabris. *Linn. Sp. plant.* 134. Aparine semine læviore. *Raii.*

Aparinette à semence lisse.

222. Galium pusillum. Galium foliis octonis hispidis linea-

ribus acuminatis fubimbricatis, pedunculis dichotomis. *Linn. Sp. plant.* 154. Rubeola faxatilis. *Pin.*
Rubeole des rochers.

223. Galium verum. Galium foliis octonis linearibus fulcatis, ramis floriferis brevibus. *Linn. Sp. plaut.* 155. Galium luteum. *Pin.*
Caillelait jaune.

224. Galium fylvaticum. Galium foliis octonis lævibus fubtus fcabris : floralibus binis, pedunculis capillaribus, caule lævi. *Linn. Sp. plant.* 155. Mollugo montana latifolia ramofa. *Pin.*
Reine des bois à larges feuilles.

225. Galium mollugo. Galium foliis octonis ovato linearibus fubferratis patentiffimis mucronatis : caule flaccido, ramis patentibus. *Linn. Sp. plant.* 155. Rubia fylveftris lævis. *Pin.*
Le Caillelait blanc à larges feuilles.

226. Galium glaucum. Galium foliis verticillatis linearibus pedunculis dichotomis fumma caule floriferis, caule lævi. *Linn. Sp. plant.* 156. Rubia montana anguftifolia. *Pin.*
La Garance de montagnes à feuilles étroites.

227. Galium boreale. Galium foliis quaternis lanceolatis trinerviis glabris, caule erecto, feminibus hifpidis. *Linn. Sp. plant.* 156. Rubia pratenfis lævis, acuto folio. *Pin.*
Caillelait du Nord.

228. Galium aparine. Galium foliis octonis lanceolatis carinatis fcabris retrorfum aculeatis, geniculis villofis, fructu hifpido. *Linn. Sp. plant.* 151.
L'Aparinette commune.

229. Galium Parifienfe. Galium foliis verticillatis linearibus, pedunculis bifidis, fructibus hifpidis. *Linn. Sp. plant.* 157. Galium Parifienfe tenuifolium, folio atro purpureo. *Tour.*
Le Caillelait des Parifiens.

230. Crucianella anguftifolia. Crucianella erecta, foliis fenis linearibus, floribus fpicatis. *Linn. Sp. plant.* 157. Rubia anguftifolia fpicata. *Pin.*
La Garance à feuilles étroites & en épis.

231. Crucianella latifolia. Crucianella procumbens, foliis

quaternis lanceolatis, floribus spicatis. *Linn. Sp. plant.* 158. Rubia latifolia spicata. *Pin.*

Garance en épis à larges feuilles.

232. Crucianella maritima. Crucianella procumbens suffruticosa, foliis quaternis, floribus oppositis quinquefidis. *Linn. Sp. plant.* 158.

Garance maritime.

233. Crucianella monspeliaca. Crucianella procumbens foliis acutis: caulinis quaternis ovatis: rameis subquinatis linearibus, floribus spicatis. *Linn. Sp. plant.* 158. Rubia spicata repens. *Magnol.*

Garance à épis rampante.

234. Rubia tinctorum. Rubia foliis subsenis. *Linn. Sp. plant.* 158. Rubia tinctorum sativa. *Pin.*

La Garance des teinturiers.

235. Plantago major. Plantago foliis ovatis glabris, scapo tereti, spica flosculis imbricatis. *Linn. Sp. plant.* 163.

Plantain à larges feuilles.

236. Plantago media. Plantago foliis ovato lanceolatis pubescentibus spica cylindrica, scapo tereti. *Linn. Sp. plant* 163. Plantago latifolia incana. *Pin.*

Plantain moyen.

237. Plantago lanceolata. Plantago foliis lanceolatis, spica subovata nuda, scapo angulato. *Linn. Sp. plant.* 164. Plantago angustifolia major. *Pin.*

Plantain à feuilles étroites.

238. Plantago lagopus. Plantago foliis lanceolatis obsolete denticulatis, spica subrotunda hirsuta, scapo tereti. *Linn. Sp. plant.* 165. Plantago angustifolia, paniculis lagopi. *Pin.*

239. Plantago albicans. Plantago foliis lanceolatis obliquis villosis; spica cylindrica erecta, scapo tereti foliis longiore. *Linn. Sp. plant.* 165. Holosteum hirsutum albicans majus. *Pin.*

Plantain à épis oblongs.

240. Plantago maritima. Plantago foliis semi-cylindricis integerrimis: basi lanatis, scapo tereti. *Linn. Sp. plant.* 165. Coronopus maritimus major. *Pin.*

Corne de cerf maritime.

241. Plantago subulata. Plantago foliis subulatis triquetris striatis scabris, scapo tereti. *Linn. Sp. plant.* 165. Holosteum strictissimo folio, minus. *Pin.*

Plantain à feuilles en forme d'alène.

242. Plantago coronopus. Plantago foliis linearibus dentatis, scapo tereti. *Linn. Sp. plant.* 166. Coronopus sylvestris hirsutior. *Pin.*

Corne de cerf sauvage.

243. Plantago uniflora. Plantago scapo unifloro. *Linn. Sp. plant.* 167.

Plantain à une seule fleur.

244. Plantago psyllium. Plantago caule ramoso herbaceo, foliis subdentatis, capitulis aphyllis. *Linn. Sp. plant.* 167. Psyllium majus erectum. *Pin.*

La Psyllium.

245. Centunculus minimus. *Linn. Sp. plant.* 169. Anagallis paludosa minima. *Vaill. Paris.*

Petit Mouron des marais.

246. Sanguisorba officinalis. Sanguisorba spicis ovatis. *Linn. Sp. plant.* 169. Pimpinella sanguisorba major. *Pin.*

Grande Pimprenelle.

247. Cornus sanguinea. Cornus arborea, cymis nudis. *Linn. Sp. plant.* 171. Cornus femina. *Pin.*

Cornouillier femelle.

248. Isnardia palustris. Isnardia. *Linn. Sp. plant.* 175. Alsine palustris rotundifolia repens, foliis portulacæ pinguibus. *Ind. Alf.*

Alsine des marais.

249. Tropa. Tropa natans. *Linn. Sp. plant.* 176. Tribulus aquaticus. *Pin.*

Châtaigne d'eau.

250. Elæagnus angustifolia. Elæagnus foliis lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 176. Olea sylvestris, folio molli incano. *Pin.*

Olivier sauvage.

251. Camphorosma Monspeliaca. Camphorosina foliis hirsutis linearibus. *Linn. Sp. plant.* 178. Camphorata hirsuta. *Pin.*

Camphrée de Montpellier.

252. Alchemilla vulgaris. Alchemilla foliis lobatis. *Linn. Sp. plant.* 178. Alchemilla vulgaris. *Pin.*
Pied de lion.

253. Alchemilla alpina. Alchemilla foliis digitatis ferratis. *Linn. Sp. plant.* 179. Tormentilla alpina, foliis ſericeis. *Pin.*
Pied de lion des Alpes.

254. Aphanes arvenſis. Aphanes. *Linn. Sp. plant.* 179. Chærophyllo non nihil ſimilis. *Pin.*
Petit pied de lion de montagnes.

253. Bufonia tenuifolia. Bufonia. *Linn. Sp. plant.* 179. Herniaria, anguſtiſſimo gramineo folio, erecta. *Magn.*
Turquette à petite feuille de chiendent.

256. Cuſcuta Europæa. Cuſcuta floribus ſeſſilibus. *Linn. Sp. plant.* 180. Cuſcuta major. *Pin.*
Cuſcute, épithyme.

257. Hypecoum procumbens. Hypecoum ſiliquis arcuatis compreſſis articulatis. *Linn. Sp. plant.* 181.

258. Hypecoum pendulum. Hypecoum ſiliquis cernuis teretibus cylindricis. *Linn. Sp. plant.* 181. Hypecoi altera ſpecies. *Pin.*

259. Potamogeton natans. Potamogeton foliis oblongo ovatis petiolatis natantibus. *Linn. Sp. plant.* 182. Potamogeton rotundifolium. *Pin.*
Epi d'eau flottant.

260. Potamogeton perfoliatum. Potamogeton foliis cordatis amplexicaulibus. *Linn. Sp. plant.* 182.
Epi d'eau a larges feuilles.

261. Potamogeton denſum. Potamogeton foliis ovatis acuminatis oppoſitis confertis, caulibus dichotomis, ſpica quadriflora. *Linn. Sp. plant.* 182. Fontinalis media lucens. *Bauh. hiſt.*
Epi d'eau à feuilles épaiſſes.

262. Potamogeton lucens. Potamogeton foliis lanceolatis planis in petiolos deſinentibus. *Linn. Sp. plant.* 183. Potamogeton foliis anguſtis ſplendentibus. *Pin.*
Epi d'eau à feuilles étroites brillantes.

263. Potamogeton crispum. Potamogeton foliis lanceolatis alternis undulatis serratis. *Linn. Sp. plant.* 185. Potamogeton foliis crispis seu lactuca ranarum sarmentis planis. *Pin.*

Epi d'eau à feuilles frisées.

264. Potamogeton serratum. Potamogeton foliis lanceolatis oppositis subundulatis. *Linn. Sp. plant.* 183. Potamogeton longo serrato folio. *Pin.*

Epi d'eau à longues feuilles en forme de scie.

265. Potamogeton compressum. Potamogeton foliis linearibus obtusis, caule compresso, folio graminis canini. *Raii. hist.* 189.

Epi d'eau à tiges applaties.

266. Potamogeton peccinitum. Potamogeton foliis setaceis parallelis approximatis distichis. *Linn. Sp. plant.* 183. Potamogeton gramineum ramosum. *Pin.*

Epi d'eau rameux à feuilles de chiendent.

267. Potamogeton setaceum. Potamogeton foliis lanceolatis oppositis acuminatis. *Linn. Sp. plant.* 184. Potamogeton ramosum angustifolium. *Pin.*

Epi d'eau rameux a feuilles étroites.

268. Potamogeton marinum. Potamogeton foliis linearibus alternis distinctis infernè vaginantibus. *Linn. Sp. plant.* 184. Potamogeton pusillum fluitans. *Boec.*

Epi d'eau maritime.

269. Potamogeton pusillum. Potamogeton foliis linearibus oppositis alternisque distinctis: basi patentibus, caule tereti. *Linn. Sp. plant* 184. Potamogeton minimum capillaceo folio. *Pin.*

Epi d'eau de la petite espèce à feuilles capillaires.

270. Ruppia maritima. Ruppia. *Linn.* Gramen maritimum fluitans cornutum. *Pin.*

Chiendent maritime flottant.

271. Sagina procumbens. Sagina ramis procumbentibus, petalis brevissimis. *Linn. Sp. plant.* 185. Sagina scapis & ramis unifloris. *Guett.*

Morgeline de la petite espèce.

272. Sagina erecta. Sagina caule erecto unifloro triflorove. 165. Sagina scapis unifloris. *Guett. stamp.* Alsine verna glabra. *Vaill.*

Morgeline printaniere.

273.

273. Tillæa aquatica. Tillæa erecta dichotoma, foliis acutis. *Linn. Sp. plant.* 186. Sedum minimum annuum flore roseo tetrapetalo. *Vaill.*

Petit Sedum annuel.

274. Tillæa procumbens. *Linn. Sp. plant.* 186. Tillæa. *Dalib. Parif.*

Le plus petit des Sedums.

CLASSE V.

Des Pentrandriques.

275. HELIOTROPIUM fupinum. Heliotropium foliis ovatis integerrimis tomentofis plicatis, fpicis folitariis. *Linn. Sp. plant.* 187. Heliotropium minus fupinum. *Pin.*

Petit Héliotrope.

276. Myofotis fcorpioides. Myofotis feminibus nudis: foliorum apicibus callofis. *Linn. Sp. plant.* 188. Echium fcorpioides arvenfe. *Pin.* Echium fcorpioides paluftre. *Pin.*

Viperine en forme de fcorpion.

277. Myofotis lappula. Myofotis feminibus aculeis glochidibus, foliis lanceolatis pilofis. *Linn. Sp. plant.* 189. Cynogloffum minus. *Pin.*

Petite Cinogloffe.

278. Myofotis apula. Myofotis feminibus nudis, foliis hifpidis, racemis foliofis. *Linn. Sp. plant.* 189. Echium luteum minimum. *Pin.*

Petite Viperine jaune.

279. Lithofpermum officinale. Lithofpermum feminibus lævibus, corollis calycem vix fuperantibus, foliis lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 189. Lithofpermum majus erectum. *Pin.*

Gremil de la grande efpèce.

280. Lithofpermum arvenfe. Lithofpermum feminibus rugofis, corollis vix calycem fuperantibus. *Linn. Sp. plant.* 190. Lithofpermum arvenfe radice rubra. *Pin.*

Gremil champêtre.

281. Lithofpermum purpureo cæruleum. Lithofpermum feminibus lævibus, corollis calicem multoties fuperantibus. *Linn.*

Sp. plant. 190. Lithoſpermum minus repens latifolium. *Pin.*
Petit Gremil rampant à larges feuilles.

282. Lithoſpermum fruticoſum. Lithoſpermum fruticoſum foliis linearibus hiſpidis, ſtaminibus corollam ſubæquantibus. *Linn. Sp. plant.* 190. Bugloſſum früticoſum, roſmarini folio. *Garid.*
Bugloſſe en arbre à feuilles de romarin.

283. Anchuſa officinalis. Anchuſa foliis lanceolatis, ſpicis imbricatis ſecundis. *Linn. Sp. plant.* 191. Bugloſſum anguſtifolium majus. *Pin.*
La Bugloſſe.

284. Anchuſa tinctoria. Anchuſa tomentoſa, foliis lanceolatis obtuſis ſtaminibus corolla brevioribus. *Linn. Sp. plant.* 192. Anchuſa Monſpeliaca. *Bauh. hiſt.*
La Bugloſſe de Montpellier.

285. Cynogloſſum officinale. Cynogloſſum ſtaminibus corolla brevioribus, foliis lato-lanceolatis tomentoſis ſeſſilibus. *Linn. Sp. plant.* 192. Cynogloſſum majus vulgare. *Pin.*
La grande Cynogloſſe.

286. Pulmonaria officinalis. Pulmonaria foliis radicalibus ovato cordatis ſcabris. *Linn. Sp. plant.* 194. Symphitum maculoſum ſeu pulmonaria latifolia. *Pin.*
La Pulmonaire.

287. Symphitum officinale. Symphitum foliis ovato lanceolatis decurrentibus. *Linn. Sp. plant.* 195. Symphitum conſolida major. *Pin.*
La grande Conſoude.

288. Symphitum tuberoſum. Symphitum foliis ſummis oppoſitis. *Linn. Sp. plant.* 195. Symphitum majus, tuberoſa radice. *Pin.*
Grande Conſoude à racines tubéreuſes,

288. Onoſma echioides. Onoſma foliis lanceolatis hiſpidis, fructibus erectis. *Linn. Sp. plant.* 196. Anchuſa lutea minor. *Pin.*
Petite Bugloſſe.

289. Aſperugo procumbens. Aſperugo calycibus fructus compreſſis. *Linn. Sp. plant.* 198. Bugloſſum ſylveſtre, caulibus procumbentibus. *Pin.*

290. Lycopsis arvensis. Lycopsis foliis lanceolatis hispidis, calycibus florescentibus erectis. *Linn. Sp. plant.* 199. Buglossum minus sylvestre. *Pin.*

Petite Buglosse sauvage.

291. Echium italicum. Echium caule erecto piloso, spicis hirsutis, corollis subæqualibus, staminibus longissimis. *Linn. Sp. plant.* 200. Echium majus & asperius, flore albo. *Pin.*

Viperine à fleurs blanches.

292. Echium vulgare. Echium caule tuberculato hispido, foliis caulinis lanceolatis hispidis, floribus spicatis lateralibus. *Linn. Sp. plant.* 200. Echium vulgare. *Pin.*

Viperine commune.

293. Androsace villosa. Androsace foliis pilosis, perianthiis hirsutis. *Linn. Sp. plant.* 203. Sedum alpinum hirsutum, lacteo flore. *Pin.*

Sedum des Alpes à fleurs blanches.

294. Androsace carnea. Androsace foliis subulatis glabris, umbella involucrum æquante. *Linn. Sp. plant.* 204. Sedum alpinum, angustissimo folio, flore carneo. *Pin.*

Sedum des Alpes à feuilles étroites à fleurs couleur de chair.

295. Primula veris. Primula foliis dentatis rugosis. *Linn. Sp. plant.* 204. Primula veris odorata, flore luteo symplici. *Bauh. hist.*

Primevere.

296. Primula farinosa. Primula foliis crenatis glabris, florum limbo plano. *Linn. Sp. plant.* 205. Verbasculum umbellatum alpinum minus. *Pin.*

Primevere farineux.

297. Primula auricula, Primula foliis serratis glabris. *Linn. Sp. plant.* 205. Sanicula lutea alpina. *Pin.*

Oreille d'ours.

298. Primula integrifolia. Primula foliis integerrimis glabris, oblongis calycibus tubulosis obtusis. *Linn. Sp. plant.* 205. Sanicula alpina rubescens, folio non serrato. *Pin.*

Primevere des Alpes.

299. Soldanella alpina. Soldanella. *Linn.* Soldanella alpina. *Cam.*

La Soldanelle des Alpes.

300. Cyclamen europæum. Cyclamen corolla retroflexa. *Linn. Sp. plant.* Cyclamina omnia. *Pin.*

Pain de pourceau.

301. Menyanthes trifoliata. Menyanthes foliis ternatis. *Linn. Sp. plant.* 208. Trifolium paluſtre. *Pin.*

Trêfle d'eau.

302. Hottonia. Hottonia pedunculo verticillato, multifloro *Linn. Sp. plant.* 208. Millefolium aquaticum equiſeti folium, caule nudo. *Pin.*

Milleſeuille aquatique.

303. Lyſimachia paluſtris. Lyſimachia paniculata, racemis terminalibus. *Linn. Sp. plant.* 209. Lyſimachia lutea major. *Pin.*

Lyſimachie ja ne.

304. Lyſimachia thyrſifolia, Lyſimachia racemis lateralibus pedunculatis. *Linn. Sp. plant.* 209. Lyſimachia bifolia, flore globoſo luteo. *Pin.*

Lyſimachie à deux feuilles.

305. Lyſimachia linum ſtellatum. Lyſimachia calycibus corollam ſuperantibus, caule erecto ramoſiſſimo. *Linn. Sp. plant.* 211. Linum minimum ſtellatum. *Pin.*

Petit Lin étoilé.

306. Lyſimachia nemorum. Lyſimachia foliis ovatis acutis, floribus ſolitariis, caule procumbente. *Linn. Sp. plant.* 211. Anagallis lutea nemorum.

Mouron jaune des bois.

307. Lyſimachia nummularia. Lyſimachia foliis ſubcordatis, floribus ſolitariis, caule repente. *Linn. Sp. plant.* 211. Nummularia lutea major. *Pin.*

La grande Nummulaire jaune.

308. Lyſimachia tenella. Lyſimachia foliis ovatis acutiuſculis, pedunculis folio longioribus, caule repente. *Linn. Sp. plant.* 211. Nummularia minor purpuraſcente flore. *Pin.*

Petite Nummulaire à fleurs purpurines.

309. Anagallis arvenſis. Anagallis foliis indiviſis caule procumbente. *Linn. Sp. plant.* 211. Anagallis phœniceo flore. *Pin.*

Mouron à fleurs rouges ou blanches.

310. Azalea procumbens. Azalea ramis diffuſo procumben

ribus. *Linn. Sp. plant.* 215. Chamæcistus serpillifolia, floribus carneis. *Pin.*

Faux Ciste à feuilles de serpolet.

311. Plumbago europæa. Plumbago foliis amplexicaulibus lanceolaris scabris. *Linn. Sp. plant.* 215. Lepidium dentillaria dictum. *Pin.*

312. Convolvulus arvensis. Convolvulus foliis sagittatis utrinque acutis pedunculis unifloris. *Linn. Sp. plant.* 218. Convolvulus minor arvensis. *Pin.*

Liseron des champs.

313. Convolvulus sepium. Convolvulus foliis sagittatis postice truncatis, pedunculis tetragonis unifloris. *Linn. Sp. plant.* 218. Convolvulus major albus. *Pin.*

Grand Liseron blanc.

314. Convolvulus althæoides. Convolvulus foliis cordatis palmatis sericeis; lobis repandis, pedunculis subbifloris. *Linn. Sp. plant.* 222. Convolvulus argenteus elegantissimus, foliis renuiter incisis. *Tour.*

Liseron argenté.

315. Convolvulus lineatus. Convolvulus foliis lanceolatis sericeis linearibus petiolatis, pedunculis bifloris, calycibus sericeis subfoliaceis. *Linn. Sp. plant.* 224. Convolvulus serpens maritimus, spicæ foliis. *Tour.*

Liseron maritime.

316. Convolvulus cantabrica. Convolvulus foliis linearibus acutis, caule ramoso subdichotomo calycibus pilosis. *Linn. Sp. plant.* 225. Convolvulus linariæ folio. *Pin.*

Liseron à feuilles de linaire.

317. Polemonium cæruleum. Polemonium foliis pinnatis floribus erectis, calycibus corollæ tubo longioribus. *Linn. Sp. plant.* 230. Valeriana cærulea. *Pin.*

Valeriane bleue.

318. Campanula rotundifolia. Campanula foliis radicalibus reniformibus, caulinis linearibus. *Linn. Sp. plant.* 232. Campanula minor rotundifolia vulgaris. *Pin.*

Petite Campanule commune à feuilles rondes.

319. Campanula rapunculus. Campanula foliis undulatis:

radicalibus lanceolatis ovalibus, panicula coarctata. *Linn. Sp. plant.* 232. Rapunculus esculentus. *Pin.*
Raiponce.

320. Campanula persicifolia. Campanula foliis radicalibus obovatis, caulinis lanceolato-linearibus subserratis sessilibus remotis. *Linn. Sp. plant.* 232. Rapunculus persicifolius magno flore. *Pin.*
Raiponce à feuilles de pêcher.

321. Campanula rapunculoides. Campanula foliis cordato-lanceolatis, caule ramoso, floribus secundis sparsis, calycibus reflexis. *Linn. Sp. plant.* 232. Campanula hortensis, rapunculi radice. *Pin.*
Campanule des jardins à racines de raiponce.

322. Campanula trachelium. Campanula caule angulato, foliis petiolatis, calycibus ciliatis, pedunculis trifidis. *Linn. Sp. plant.* 235. Campanula vulgatior urticæ foliis vel major & asperior. *Pin.*
Campanule commune à feuilles d'ortie.

323. Campanula caule angulato symplici, floribus sessilibus, capitulo terminali. *Linn. Sp. plant.* 235. Campanula pratensis flore conglomerato. *Pin.*
Campanule des prés à fleurs conglomerées.

324. Campanula speculum veneris. Campanula caule ramosissimo diffuso, foliis oblongis subcrenatis, calycibus solitariis corolla longioribus, capsulis prismaticis. *Linn. Sp. plant.* 238. Onobrychis arvensis seu campanula arvensis erecta. *Pin.*
Le Peigne de Venus.

325. Campanula hybrida. Campanula caule basi subramoso stricto; foliis oblongis crenatis, calycibus aggregatis corolla longioribus, capsulis prismaticis. *Linn. Sp. plant.* 239. Campanula arvensis minima erecta. *Moris.*
La petite Campanule.

326. Campanula hederacea. Campanula foliis cordatis quinquelobis petiolatis glabris, caule laxo. *Linn. Sp. plant.* 240. Campanula cymbalariæ vel hederæ folio. *Pin.*
Campanule à feuilles de cymbalaire.

327. Campanula erinus. Campanula caule dichotomo foliis sessilibus utrinque dentatis, floralibus oppositis. *Linn. Sp. plant.* 240. Rapunculus minor foliis incisis. *Pin.*
Petite Raiponce à feuilles découpées.

318. Phyteuma hemisphæricus. Phyteuma capitulo subrotundo, foliis linearibus integerrimis. *Linn. Sp. plant.* 241. Rapunculus umbellatus, gramineo folio. *Pin.*

Raiponce umbellifere à feuilles de chiendent.

329. Phyteuma spicata. Phyteuma spica oblonga, capsulis bilocularibus, foliis radicalibus cordatis. *Linn. Sp. plant.* 242. Rapunculus spicatus. *Pin.*

Raiponce à épis.

330. Samolus valerandi. Samolus. *Linn. Sp. plant.* 243. Anagallis aquatica, rotundo folio non crenato. *Pin.*

Mouron aquatique à feuilles rondes non crénelées.

331. Lonicera caprifolium. Lonicera floribus verticillatis terminalibus sessilibus, foliis summis connato perfoliatis *Linn. Sp. plant.* 246. Periclymenum perfoliatum. *Pin.*

Chèvrefeuille d'Italie.

332. Lonicera periclymenum. Lonicera capitulis ovatis imbricatis terminalibus, foliis omnibus distinctis. *Linn. Sp. plant.* 247. Periclymenum non perfoliatum germanicum. *Pin.*

Chèvrefeuille imperforée.

333. Lonicera nigra. Lonicera pedunculis bifloris, baccis distinctis, foliis ellipticis integerrimis. *Linn. Sp. plant.* 247. Chamæcerasus alpina, fructu nigro gemino. *Pin.*

Faux Cerisier des Alpes à fruit double & noir.

334. Lonicera xylosteum. Lonicera pedunculis bifloris baccis distinctis, foliis integerrimis pubescentibus. *Linn. Sp. plant.* 248. Chamæcerasus dumetorum, fructu gemino rubro. *Pin.*

Xylosteon.

335. Lonicera pyrenaica. Lonicera pedunculis bifloris baccis distinctis, foliis oblongis glabris. *Linn. Sp. plant.* 248. Xylosteum pyrenaicum. *Tour.*

Xilosteon des Pyrénées.

336. Lonicera alpigena. Lonicera pedunculis bifloris, baccis coudunatis didymis. *Linn. Sp. plant.* 248. Chamæcerasus alpina, fructu rubro gemino: duobus punctis notato. *Pin.*

Faux Cerisier des Alpes à fruit rouge.

337. Coris monfpelienfe. Coris. *Linn. Sp. plant.* 252. fymphitum petræum. *Cam*

Confoude des rochers.

338. Verbafcum thapfus. Verbafcum foliis decurrentibus utrinque tomentofis. *Linn. Sp. plant.* 252. Verbafcum mas latifolium luteum. *Pin.*

Bouillon blanc à larges feuilles.

339. Verbafcum lychnitis. Verbafcnm foliis cuneiformi oblongis. *Linn. Sp. plant.* 253. Verbafcum mas, anguftioribus foliis, floribus parvis, *Pin.*

Bouillon blanc à petites fleurs & à feuilles étroites.

340. Verbafcum nigrum. Verbafcum foliis oblongo cordatis petiolatis. *Linn. Sp. plant.* 259. Verbafcum nigrum, flore ex luteo purpurafcente. *Pin.*

Bouillon noir à fleurs d'un jaune pourpre.

341. Verbafcum finuatum. Verbafcum foliis radicalibus pinnatifidis repandis tomentofis, caulinis amplexicaulibus nudiufculis, rameis primis oppofitis. *Linn. Sp. plant.* 254. Verbafcum nigrum, foliis papaveris corniculati. *Pin.*

Bouillon noir à feuilles de pavot cornu.

342. Verbafcum myconi. Verbafcum foliis lanatis radicalibus, fcapo nudo. *Linn. Sp. plant.* 255. Sanicula alpina foliis borraginis villofa. *Pin.*

Sanicle des Alpes à feuilles de bourrache.

343. Hyofciamus niger. Hyofciamus foliis amplexicaulibus finuatis, floribus feffilibus. *Linn. Sp. plant.* 257. Hyofciamus vulgaris & niger. *Pin.*

Jufquiame.

344. Hyofciamus albus. Hyofciamus foliis petiolatis finuatis obtufis, floribus fubfeffilibus. *Linn. Sp. plant.* 257. Hyofciamus albus major. *Pin.*

Jufquiame à fleurs blanches.

345. Nicotiana ruftica. Nicotiana foliis petiolatis ovatis integerrimis, floribus obtufis. *Linn. Sp. plant.* 258. Nicotiana minor. *Pin.*

Petit Tabac.

346. Solanum dulca mara. Solanum caule inermi frutefcente flexuofo, foliis fuperioribus haftatis, racemis cymofis. *Linn.*

Sp. plant. 264. Solanum ſcandens ſeu dulca mara. *Pin.*
La Douce amere.

347. Solanum nigrum. Solanum caule inermi herbaceo, foliis ovatis dentato-angulatis, umbellis nutantibus. *Linn. Sp. plant.* 266. Solanum officinarum. *Pin.*
Morelle.

348. Rhamnus catharticus. Rhamnus ſpicis terminalibus, floribus quadrifidis dioicis, foliis ovatis. *Linn. Sp. plant.* 279. Rhamnus catharticus. *Pin.*
Nerprun.

349. Rhamnus frangula. Rhamnus inermis, floribus monogynis hermaphroditis, foliis integerrimis. *Linn. Sp. plant.* 279. Alnus nigra baccifera. *Pin.*
Aulne noir.

350. Rhamnus alaternus. Rhamnus inermis, floribus dioicis, ſtigmate triplici, foliis ſerratis. *Linn. Sp. plant.* 281. Phylica elatior. *Pin.*
Alaterne.

351. Evonymus europæus. Evonymus floribus pleriſque quadrifidis. *Linn. Sp. plant.* 286. Evonymus vulgaris, granis rubentibus. *Pin.*
Bonnet de prêtre.

352. Ribes inermis. Ribes inermis, racemis erectis, bracteis flore longioribus. *Linn. Sp. plant.* 291. Groſſularia vulgaris fructu dulci. *Pin.*
Groſeillier commun à fruit douceâtre.

353. Ribes uva criſpa. Ribes ramis aculeatis, baccis glabris, pedicellis bractea monophylla. *Linn. Sp. plant.* 292. Groſſularia ſimplici acino vel ſpinoſa ſylveſtris. *Pin.*
Groſeillier ſauvage épineux.

354. Hedera helix. Hedera foliis ovatis lobatiſque. *Linn. Sp. plant.* 922. Hedera arborea. *Pin.*
Lierre grimpant.

355. Vitis vinifera. Vitis foliis lobatis ſinuatis nudis. *Linn. Sp. plant.* 298. Vitis vinifera. *Pin.*
La Vigne.

356. Illecebrum verticillatum. Illecebrum floribus verticil-

latis nudis, caulibus procumbentibus. *Linn. Sp. plant.* 298. Polygala repens nivea. *Pin.*
Paronychia à feuilles de ſerpolet.

357. Illecebrum paronychia. Illecebrum floribus bracteis nitidis obvallatis, caulibus procumbentibus. *Linn. Sp. plant.* 299. Poligonum minus candicans. *Pin.*
Petit Poligonum.

358. Glaux maritima. Glaux. *Linn. Sp. plant.* 301. Glaux maritima. *Pin.*

359 Theſium linophyllon. Theſium panicula foliata, foliis lineari lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 301. Linaria montana, floſculis albicantibus. *Pin.*
Linaire de montagnes à fleurs blanches.

360. Vinca minor. Vinca caulibus procumbentibus, foliis lanceolato ovatis, floribus pedunculatis. *Linn. Sp. plant.* 304. Clematis daphnoïdes minor. *Pin.*
Petite Pervenche.

361. Vinca major. Vinca caulibus erectis, foliis ovatis, floribus pedunculatis, *Linn. Sp. plant.* 304. Clematis daphnoïdes major. *Pin.*
Grande Pervenche.

362. Cynanchum monſpeliacum. Cynanchum caule volubili herbaceo, foliis reniformi-cordatis acutis. *Linn. Sp. plant.* 311. Scammonea Monſpeliaca, foliis rotundioribus. *Pin.*
Scammonée de Montpellier.

362 *bis.* Aſclepias vincetoxicum. Aſclepias foliis ovatis baſi barbatis, caule erecto, umbellis proliferis *Linn. Sp. plant.* 314. Aſclepias albo flore, *Pin.*
Dompte venin.

363. Aſclepias nigra. Aſclepias foliis ovatis baſi barbatis, caule ſuperne ſubvolubili. *Linn. Sp. plant.* 315.
Dompte venin à fleurs noires.

364. Herniaria glabra. Herniaria glabra herbacea. *Linn. Sp. plant.* 317. Polygonum minus ſeu millegrana major. *Pin.*
Turquette.

365. Herniaria lenticulata. Herniaria quæ polygonum lenti-

culatum. *Linn. Sp. plant.* 317. Polygonum minus tenuifolium. *Pin.*

Petite Renouée à feuilles menues.

366. Chenopodium bonus henricus. Chenopodium foliis triangulari-ſagittatis integerrimis, ſpicis compoſitis aphyllis. *Linn. Sp. plant.* 318. Lapathum unctuoſum. *Pin.*

Bon Henry.

367. Chenopodium urbicum Chenopodium foliis triangularibus ſubdentatis, racemis confertis ſtrictiſſimis caule approximatis longiſſimis. *Linn. Sp. plant.* 318. Chenopodium latifolium minus ramoſum, petiolis longiſſimis ex foliorum alis confertim naſcentibus. *Buxb. hall.* 69. *T.* 1.

Chenopode de ville.

368. Chenopodium rubrum. Chenopodium foliis cordato triangularibus obtuſiuſculis dentatis, racemis erectis compoſitis folioſis caule brevioribus. *Linn. Sp. plant.* 318. Atriplex ſylveſtris latifolia. *Pin.*

Arroche ſauvage à larges feuilles.

369. Chenopodium murale. Chenopodium foliis ovatis nitidis, acutis dentatis, racemis ramoſis nudis. *Linn. Sp plant.* 318. Atriplex dicta pes anſerinus. *Bauh. hiſt.*

Pied d'oie.

370. Chenopodium ſerotinum. Chenopodium foliis deltoideis ſinuato dentatis rugoſis glabris uniformibus, racemis terminalibus. *Linn. Sp. plant.* 319. Chenopodium hiſpanicum procerius, folio deltoide. *Tour.*

Arroche tardive.

371. Chenopodium album. Chenopodium foliis rhomboideo triangularibus eroſis poſtice integris: ſummis oblongis, racemis erectis. *Linn. Sp. plant.* 319. Atriplex ſylveſtris. *Fuſch. hiſt.*

Arroche blanche.

372. Chenopodium viride. Chenopodium foliis rhomboideis dentato ſinuatis, racemis ramoſis nudis. *Linn. Sp. plant.* 319. Chenopodium ſylveſtre, opuli folio *Vaill.*

Arroche verte.

373. Chenopodium hybridum. Chenopodium foliis cordatis angulato acuminatis, racemis ramoſis nudis. *Linn. Sp. plant.* 319. Chenopodium ſtramonii folio. *Vaill.*

Chenopode à feuilles de ſtramonium.

374. Chenopodium botrys. Chenopodium foliis oblongis sinuatis, racemis nudis multifidis. *Linn. Sp. plant* 320. Botrys ambrosoides vulgaris. *Pin.*

Botrys commun.

375. Chenopodium glaucum. Chenopodium foliis ovato-oblongis repandis, racemis nudis simplicibus glomeratis. *Linn. Sp. plant.* 320. Atriplex angustifolia laciniata: *Bauh. hist.*

Arroche à feuilles étroites & laciniées.

376. Chenopodium vulvaria. Chenopodium foliis integerrimis rhombeo-ovatis, floribus conglomeratis axillaribus. *Linn. Sp. plant.* 321. Atriplex fœtida. *Pin.*

Arroche puante.

377. Chenopodium polyspermum. Chenopodium foliis integerrimis ovatis, caule decumbente, cymis dichotomis, aphillis axillaribus. *Linn. Sp. plant.* 321. Blitum polyspermum. *Pin.*

Chenopode à feuilles ovales.

378. Chenopodium maritimum. Chenopodium foliis subulatis semi-cylindricis. *Linn. Sp. plant.* 421. Kali minus album, semine splendente. *Pin.*

Chenòpode maritime.

379. Beta vulgaris. Beta caule erecto. *Linn. Sp. plant.* 322. Beta rubra vulgaris. *Pin.*

Betterave.

380. Salsola kali. Salsola herbacea decumbens, foliis subulatis spinosis. calycibus marginatis axillaribus. *Linn. Sp. plant.* 311. Kali spinoso affinis. *Pin.*

381, Salsola tragus. Salsola herbacea erecta, foliis subulatis spinosis lævibus, calycibus ovatis. *Linn. Sp. plant.* 322. Kali spinosum, foliis longioribus & angustioribus. *Tourn.*

Kali épineux.

382. Salsola soda. Salsola herbacea patula, foliis inermibus. *Linn. Sp. plant.* 323. Kali majus cochleato semine. *Pin.*

Grand Kali.

383. Salsola hirsuta. Salsola diffusa herbacea. foliis teretibus obtusis tomentosis. *Linn. Sp. plant.* 323, Kali minus villosum. *Pin.*

Petit Kali hérissé.

384. Salsola fruticosa. Salsola erecta fruticosa, foliis filiformibus obtusiusculis. *Linn. Sp plant.* 324. Kali species vermicularis marina arborescens. *Pin.*
Kali en arbre.

385. Ulmus campestris. Ulmus foliis duplicato serratis; basi inæqualibus. *Linn. Sp. plant.* 327. Ulmus campestris & theophrasti. *Pin.*
Orme.

386. Swertia perennis. Swertia corollis quinquefidis, foliis radicalibus ovalibus. *Linn. Sp plant.* 328. Gentiana palustris latifolia. *Pin.*
Gentiane des marais à larges feuilles.

387. Gentiana lutea. Gentiana corollis quinquefidis rotatis verticillatis, calycibus spathaceis. *Linn. Sp. plant.* 329.
Grande Gentiane jaune.

388. Gentiana purpurea. Gentiana corollis quinquefidis campaniformibus verticillatis, calycibus subspathaceis. *Linn. Sp. plant.* 329. Gentiana major purpurea. *Pin.*
Grande Gentiane purpurine.

389. Gentiana pneumonanthe. Gentiana corollis quinquefidis campanulatis oppositis pedunculatis, foliis linearibus. *Linn. Sp. plant.* 330. Gentiana angustifolia autumnalis major. *Pin.*
Grande Gentiane d'automne.

390. Gentiana acaulis. Gentiana corolla quinquefida campanulata caulem excedente. *Linn. Sp. plant.* 330. Gentiana alpina latifolia, magno flore. *Pin.*
Gentiane des Alpes à larges feuilles.

391. Gentiana verna. Gentiana quinquefida infundibuliformi caulem excedente, foliis radicalibus confertis majoribus. *Linn. Sp. plant.* 331. Gentiana alpina verna major. *Pin.*
Grande Gentiane printaniere des Alpes.

392. Gentiana nivalis. Gentiana corollis quinquefidis infundibuliformibus, ramis unifloris alternis, *Linn, Sp. plant.* 332. Gentiana alpina æstiva, centaureæ minoris folio. *Pin.*
Gentiane des Alpes à feuilles de petite Centaurée.

363. Gentiana centaurium. Gentiana corollis quinquefidis infundibuliformibus, caule dichotomo. *Linn, Sp. plant,* 332. Centaurium minus. *Pin.*
Petite Centaurée.

394. Gentiana ſpicata. Gentiana corollis quinquefidis infundibuliformibus, floribus alternis ſeſſilibus. *Linn. Sp. plant.* 333. Centaurium minus ſpicatum album. *Pin.*
Petite Centaurée blanche en épis.

395. Gentiana amarella. Gentiana corollis quinquefidis hypocrateriformibus fauce barbatis. *Linn. Sp. plant.* 334. Gentiana autumnalis ramoſa. *Pin.*
Gentiane d'automne rameuſe.

396. Gentiana campeſtris. Gentiana corollis quadrifidis imberbibus, floribus verticillatis ſeſſilibus. *Linn. Sp. plant.* 334. Gentiana cruciata. *Pin.*
Gentiane en croiſette.

397. Gentiana filiformis. Gentiana corollis quadrifidis imberbibus, caule dichotomo filiformi. *Linn. Sp. plant.* 335. Centaurium puſillum luteum. *Pin.*
La petite Centaurée jaune des marais.

398. Gentiana perfoliata. Gentiana corollis octofidis, foliis perfoliatis. *Linn. Sp. plant* 335. Centaurium luteum perfoliatum. *Pin.*
La petite Centaurée à fleurs jaunes.

399. Eryngium maritimum. Eryngium foliis radicalibus ſubrotundis plicatis ſpinoſis capitulis pedunculatis. *Linn. Sp. plant.* 337. Eryngium maritimum. *Pin.*
Chardon maritime.

400. Eryngium alpinum. Eryngium foliis radicalibus cordatis oblongis, caulinis pinnatifidis, capitulis ſubcylindricis. *Linn. Sp. plant.* 337. Eryngium alpinum cæruleis capitulis dipſaci. *Pin.*
Chardon des Alpes.

401. Eryngium campeſtre. Eryngium foliis amplexicaulibus pinnato laciniatis. *Linn. Sp. plant.* 338. Eryngium vulgare. *Pin.*
Chardon commun.

402. Hydrocotyle vulgaris. Hydrocotyle foliis peltatis, umbellis quinquefloris. *Linn. Sp. plant.* 338. Ranunculus aquaticus, cotyledonis folio. *Pin.*
Renoncule aquatique à feuilles de cotyledon.

403. Sanicula europæa. Sanicula foliis radicalibus ſymplici-

bus, flosculis omnibus sessilibus. *Linn. Sp. plant.* 339. Sanicula. *Officin.*

Sanicle.

404. Astrantia major. Astrantia foliis quinquelobis: lobis trifidis. *Linn. Sp. plant* 339. Helleborus niger, saniculæ folio. *Pin.*

Hellebore noir à feuilles de sanicle.

405. Astrantia minor. Astrantia foliis digitatis serratis. *Linn. Sp. plant.* 540. Helleborus saniculæ folio minor. *Pin.*

Petit Hellebore à feuilles de sanicle.

406. Bupleurum rotundifolium. Bupleurum involucris universalibus nudis, foliis perfoliatis. *Linn. Sp. plant.* 340. Perfoliata vulgatissima arvensis. *Pin.*

Percefeuille champêtre vulgaire.

407. Bupleurum angulosum. Bupleurum involucellis pentaphyllis orbiculatis, universali triphyllo ovato, foliis amplexicaulibus cordato lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 341. Perfoliata alpina angustifolia major., folio anguloso. *Pin.*

Grand Bupleurum des Alpes à feuilles étroites & anguleuses.

408. Bupleurum ranunculoïdes. Bupleurum involucellis pentaphyllis lanceolatis longioribus: universali triphillo, foliis caulinis lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 342. Perfoliata alpina angustifolia minima. *Pin.*

Petite Percefeuille des Alpes.

409. Bupleurum rigidum. Bupleurum caule dichotomo subnudo, involucris minimis acutis. *Linn. Sp. plant.* 342 Bupleurum folio rigido.

Bupleurum à larges feuilles.

410. Bupleurum tenuissimum. Bupleurum umbellis simplicibus alternis pentaphyllis subtrifloris. *Linn. Sp. plant.* 343. Bupleurum angustissimo folio. *Pin.*

Bupleurum à feuilles très-étroites.

411. Bupleurum junceum. Bupleurum caule erecto paniculato, foliis linearibus, involucellis triphyllis, involucellis pentaphyllis. *Linn Sp. plant.* 343. Bupleurum minus angustifolium monspeliense. *Raii. hist.*

Bupleurum de Montpellier.

412. Bupleurum fruticosum. Bupleurum frutescens, foliis

ovatis integerrimis. *Linn. Sp. plant.* 343. Seseli Æthiopicum, ſalicis folio. *Pin.*

Seſeli d'Ethiopie.

413. Echinophora ſpinoſa. Echinophora foliolis ſubulato ſpinoſis integerrimis. *Linn. Sp. plant.* 344. Crithmum maritimum ſpinoſum. *Pin.*

Percepierre.

414. Tordylium officinale. Tordylium involucris partialibus longitudine florum, foliolis ovatis laciniatis. *Pin.* Seſeli Creticum minus.

Petit Seſeli de Crète.

415. Tordylium latifolium. Tordylium umbellis confertis nudiuſculis, foliis pinnatis, foliolis lanceolatis inciſo ſerratis. *Linn. Sp. plant.* 345. Caucalis arvenſis echinata latifolia. *Pin.*

Caucalis des champs à larges feuilles.

416. Tordylium anthriſcus. Tordylium umbellis confertis, foliolis ovato lanceolatis pinnatifidis. *Linn. Sp. plant.* 346. Caucalis ſemine aſpero, floſculis rubentibus. *Pin.*

Caucalis à ſemence raboteuſe à fleurs rougeâtres.

417. Tordylium nodoſum Tordylium umbellis ſymplicibus ſeſſilibus, ſeminibus exterioribus hiſpidis. *Linn. Sp. plant.* 346 Caucalis nodoſa echinato ſemine. *Pin.*

Caucalis noueux à ſemences hériſſées.

416. Caucalis grandiflora. Caucalis involucris pentaphyllis: foliolo unico duplo majore. *Linn. Sp. plant.* 348. Caucalis arvenſis echinata, magno flore. *Pin.*

Grand Caucalis des champs.

419. Caucalis daucoïdes. Caucalis involucro univerſali longitudine umbellæ lanceolato. *Linn. Sp. plant.* 346. Caucalis dauci ſylveſtris folio, echinato magno fructu.

Caucalis à feuilles de carotte ſauvage.

420. Caucalis platycarpos. Caucalis umbellis trifidis umbellulis triſpermis, involucris triphyllis. *Linn. Sp. plant.* 347. Caucalis monſpeliaca echinata magno fructu. *Pin.*

Caucalis de Montpellier.

421 Caucalis leptophylla. Caucalis ſeminum aculeis triglochidibus uncinatis: pilis verticillatis hiſpidis. *Linn. Sp. plant.* 347. Caucalis arvenſis echinata, parvo flore & fructu. *Pin.*

Caucalis champêtre à petites fleurs.

422. Daucus carotta. Daucus seminibus hispidis; petiolis subtùs nervosis: *Linn. Sp. plant.* 348. Daucus vulgaris. *Clus.*
La Carotte commune.

423. Daucus visnaga. Daucus seminibus nudis. *Linn. Sp. plant.* 348. Gingidium umbella oblonga. *Pin.*
Carotte à semences nues.

424. Daucus gingidium. Daucus radiis involucri planis: laciniis recurvis. *Linn. Sp. plant.* 348. Daucus montanus lucidus. *T.*
Carotte de montagne à feuilles luisantes.

425. Daucus muricatus. Daucus seminibus aculeatis, *Linn. Sp. plant.* 349. Caucalis pumila maritima. *Pin.*
Caucalis maritime.

426. Ammi majus. Ammi foliis inferioribus pinnatis lanceolatis serratis, superioribus multifidis linearibus: *Linn. Sp. plant.* 349. Ammi majus. *Pin.*
Ammi commun.

427. Ammi glaucifolium. Ammi foliorum omnium lacinalis lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 349. Ammi petræum glaucifolium perenne. *Moris.*
Ammi de roche.

428. Bunium bulbocastanum. Bunium. *Linn. Sp. plant.* 349. Bulbocastanum majus apii folio. *Pin.*
Terre-noix.

429. Conium maculatum. Conium seminibus striatis. *Linn. Sp. plant.* 349. Cicuta major. *Pin.*
La Grande Ciguë.

430. Selinum sylvestre. Selinum radice fusiformi multiplici. *Linn. Sp. plant.* 350. Apium sylvestre, lacteo succo turgens. *Pin.*
Ache sauvage.

431. Selinum palustre. Selinum sublactescens, radice unica, *Linn. Sp. plant.* 350. Seseli palustre lactescens. *Pin.*
Seseli des marais.

432. Selinum monnieri. Selinum umbellis confertis, involucro universali reflexo, seminum costis quinque membranaceis. *Linn. Sp. plant.* 351.

433 Atamanta libanotis. Athamanta foliis bipinnatis planis, umbellis hemisphericis, seminibus hirsutis. *Linn. Sp. plant.* 351. Libanotis minor, apii folio. *Pin.*
Petit Libanotis à feuilles d'ache.

434. Athamanta cervaria. Athamanta foliolis pinnatis decussatis inciso angulatis, seminibus nudis. *Linn. Sp. plant.* 352. Daucus montanus, apii folio, major. *Pin.*
Carotte de montagne à feuilles d'ache.

435. Athamanta oreoselinum. Athamanta foliolis divaricatis. *Linn. Sp. plant.* 352. Apium montanum folio ampliore. *Pin.*
Ache de montagnes à larges feuilles.

436. Athamanta meum. Athamanta foliolis capillaribus, seminibus glabris striatis. *Linn. Sp. plant.* 353. Meum foliis anethi. *Pin.*
Meum.

437. Peucedanum officinale. Peucedanum foliis quinquies tripartitis filiformibus linearibus. *Linn, Sp. plant.* 353. Peucedanum germanicum. *Pin.*
Queue de pourceau.

438. Peucedanum silacus. Peucedanum foliolis pinnatifidis: laciniis oppositis, involucro universali diphyllo. *Linn. Sp. plant.* 354, Seseli pratense. *Pin.*
Seseli des prés.

439. Peucedanum alsaticum. Peucedanum foliolis pinnatifidis, laciniis trifidis obtusiusculis. *Linn. Sp. plant.* 354. Daucus alsaticus. *Prodr. Bauh.*
Carotte d'Alsace.

440. Fœniculum maritimum. Crithmum foliolis lanceolatis carnosis. *Linn. Sp. plant.* 354. Crithmum fœniculum maritimum minus. *Pin.*
Fenouil maritime.

441. Crithmum pyrenaicum. Crithmum foliolis lateralibus trifidis. *Linn. Sp. plant.* 354. Apium pyrenaicum, thapsiæ facie. *Tour.*
Fenonil des Pyrénées.

442. Cachrys libanotis. Cachrys foliis bipinnatis, foliolis

acutis multifidis, feminibus fulcatis lævibus. *Linn. Sp. plant.* 355. Libanotis ferulæ folio, femine angulofo. *Pin.*

Libanotis à feuilles de férule.

443. Ferula communis. Ferula foliolis linearibus longiffimis fymplicibus. *Linn Sp. plant.* 355. Ferula fœmina plinii. *Pin.*

Férule commune.

444. Ferula nodiflora. Ferula foliolis appendiculatis, umbellis fubfeffilibus. *Linn. Sp. plant.* 356. Libanotis ferulæ folio & femine. *Pin.*

Férule noueufe.

445. Laferpitium latifolium. Laferpitium foliolis cordatis incifo ferratis. *Linn. Sp. plant.* 357. Libanotis latifolia major. *Pin.*

Grand Libanotis à larges feuilles.

446. Laferpitium gallicum. Laferpitium foliolis cuneiformibus furcatis. *Linn. Sp. plant.* 357. Laferpitium gallicum. *Pin.*

Laferpitium des François.

447. Laferpitium anguftifolium. Laferpitium foliolis lanceolatis integerrimis feffilibus. *Linn Sp. plant.* 357. Laferpitium anguftifolium majus, fegmentis longioribus & indivifis. *Morif.*

Laferpitium à petites feuilles.

448. Laferpitium fifer. Laferpitium foliolis ovali lanceolatis integerrimis petiolatis. *Linn. Sp. plant.* 357. Ligufticum quod fefeli officinarum. *Pin.*

Sefeli des boutiques.

449. Laferpitium chironium. Laferpitium foliolis oblique cordatis, petiolis hirfutis. *Linn. Sp. plant.* 358. Panax paftinacæ folio. *Pin*

Laferpitium à feuilles de panais.

450. Heracleum fphondilium. Heracleum foliolis pinnatifidis. *Linn. Sp. plant.* 358. Sphondylium vulgare hirfutum. *Pin.*

Sphondyle.

451 Heracleum alpinum. Heracleum foliis fymplicibus, floribus radiatis. *Linn. Sp. plant.* 359. Sphondylium alpinum glabrum. *Pin.*

Sphondyle des Alpes.

452. Angelica sylvestris. Angelica foliis æqualibus ovato lanceolatis serratis. *Linn. Sp. plant.* 361. Angelica sylvestris major. *Pin.*

Grande Angelique sauvage.

453. Sium latifolium. Sium foliis pinnatis, umbellis terminalibus. *Linn. Sp. plant.* 361. Sium latifolium. *Pin.*

Sium.

454. Sium nodiflorum. Sium foliis pinnatis, umbellis axillaribus sessilibus. *Linn. Sp. plant.* 361. Sium aquaticum procumbens, ad alas floridum. *Moris.*

Sium aquatique.

455. Sium fulcaria. Sium foliolis linearibus decurrentibus connatis. *Linn. Sp. plant.* 362. Eryngium arvense foliis serratis. *Pin.*

Chardon champêtre à feuilles en scie.

456. Sison inundatum. Sison repens, umbellis bifidis. *Linn. Sp. plant.* 363. Sium minimum, foliis imis ferulaceis. *Moris.*

Sium de la plus petite espèce.

457. Sison verticillatum. Sison foliolis verticillatis capillaribus, *Linn. Sp. plant.* 363. Daucus pratensis millefolii palustris folio. *Pin.*

Carotte des prés.

458. Œnanthe fistulosa. Œnanthe stolonifera foliis caulinis pinnatis filiformibus fistulosis. *Linn. Sp. plant.* 365. Œnanthe aquatica. *Pin.*

Enanthe aquatique.

459. Œnanthe crocata. Œnanthe foliis omnibus multifidis obtusis subæqualibus. *Linn. Sp. plant.* 365. Œnanthe chærophylli foliis. *Pin.*

Enanthe à feuilles de cerfeuil.

460. Œnanthe pimpinelloides. Œnanthe foliolis radicalibus cuneatis fissis: caulinis integris linearibus longissimis canaliculatis. *Linn. Sp. plant.* 366. Œnanthe apii folio.

Enanthe aquatique à feuilles de panais sauvage.

461. Phallandrium aquaticum. Phallandrium foliorum ramificationibus divaricatis. *Linn. Sp. plant.* 366. Cicutaria palustris tenuifolia *Pin.*

Cieutaire des marais à feuilles menues.

462. Cicuta villosa. Cicuta umbellis oppositifoliis, petiolis marginatis obtusis. *Linn. Sp. plant.* 366. Sium erucæ folio. *Pin.*

Sium à feuilles de roquette.

463 Æthusa cynapium. Æthusa. *Linn. Sp. plant.* 367. Cicuta minor petroselino similis. *Pin.*

Petite Ciguë à feuilles de persil.

464. Scandix pecten veneris. Scandix seminibus lævibus rostro longissimo. *Linn. Sp. plant.* 368. Scandix semine rostrato, vulgaris. *Pin.*

Peigne de Vénus.

465. Scandix cerefolium. Scandix seminibus nitidis ovato-subulatis, umbellis sessilibus lateralibus. *Linn. Sp. plant.* 368. Chærophyllum sativum. *Pin.*

Cerfeuil cultivé.

466. Scandix anthriscus. Scandix seminibus ovatis hispidis, corollis uniformibus, caule lævi. *Linn. Sp. plant.* 368. Myrrhis sylvestris seminibus asperis. *Pin.*

Myrrhis sauvage à semences raboteuses.

467. Scandix australis. Scandix seminibus subulatis hispidis, floribus radiatis, caulibus lævibus. *Linn. Sp. plant,* 369. Scandix cretica minor. *Pin.*

Myrrhis de Créte.

468. Chærophyllum sylvestre. Chærophyllum caule striato geniculis tumidiusculis. *Linn. Sp. plant.* 369. Myrrhis sylvestris seminibus lævibus. *Pin.*

Myrrhis sauvage à semences unies ; cicutaire commune.

469. Chærophyllum bulbosum. Chærophyllum caule lævi ; geniculis tumidis. *Linn. Sp. plant.* 370. Cicutaria bulbosa. *Pin.*

Cicutaire bulbeuse.

470. Chærophyllum temulum. Chærophyllum caule scabro, geniculis tumidis. *Linn, Sp. plant.* 370. Chærophyllum sylvestre. *Pin.*

Cerfeuil sauvage.

471. Chærophyllum hirsutum. Chærophyllum caule æquali, foliolis incisis acutis ; seminibus subulatis. *Linn. Sp. plant.* 371 Cicutaria palustris latifolia alba. *Pin.*

Cicutaire des marais blanche, à larges feuilles

472. Imperatoria aſtrutium. Imperatoria. *Linn. Sp. plant.* 371. & *Pin.*
Impératoire.

473. Seſeli montanum. Seſeli petiolis ramiferis membranaceis oblongis integris, foliis caulinis anguſtiſſimis. *Linn. Sp. plant.* 372. Meum latifolium adulterinum. *Pin.*
Seſeli de montagnes.

474. Seſeli glaucum. Seſeli petiolis ramiferis membranaceis oblongis integris : foliolis ſingularibus binatiſque canaliculatis lævibus petiolo longioribus. *Linn. Sp. plant.* 372. Fœniculum ſylveſtre, glauco folio. *Tourn.*
Fenouil ſauvage.

475. Seſeli annuum. Seſeli petiolis rameis membranaceis ventricoſis emarginatis. *Linn. Sp plant* 373. Libanotis tenuifolia germanica. *Pin.*
Libanotis d'Allemagne à petites feuilles.

476. Seſeli pumilum. Seſeli petiolis ramiferis membranaceis oblongis integris : foliolis ternatis linearibus ſubcernoſis petioli longitudine. *Linn. Sp. plant.* 373. Daucus montanus multifido folio, ſelini ſemine. *Pin.*
Carotte de montagne.

477. Seſeli tortuoſum. Seſeli caule alto rigido, foliolis linearibus faſciculatis. *Linn. Sp. plant.* 373. Seſeli maſilienſe fœniculi folio. *Pin.*
Seſeli de Marſeille.

478. Seſeli pyrenæum. Seſeli foliis duplicato pinnatis ; foliolis inciſis acutis, involucris ſetaceis umbellula longioribus. *Linn. Sp. plant.* 374. Carvi alpinum. *Pin*
Carvi des Alpes.

479. Seſeli elatum. Seſeli caule elongato geniculis calloſis, foliis duplicato pinnatis : pinnis lanceolato linearibus diſtantibus. *Linn. Sp. plant.* 375. Apium montanum, folio tenuiore. *Pin.*
Ache de montagnes à feuilles menues.

480. Thalpſia villoſa. Thalpſia foliolis dentatis villoſis baſi coadunatis. *Linn. Sp. plant.* 375. Thalpſia latifolia villoſa. *Pin.*
Thapſie.

481. Paſtinaca ſativa. Paſtinaca foliis ſimpliciter pinnatis

Linn. Sp. plant. 376. Pastinaca sylvestris latifolia. *Pin.*
Panais.

482. Smyrnium olusatrum. Smyrnium foliis caulinis ternatis petiolatis serratis. *Linn. Sp. plant.* 376. Hipposelinum theophrasti, seu smyrnium dioscoridis. *Pin.*
Smyrnium de Dioscoride.

483. Anethum fœniculum. Anethum fructibus ovatis. *Linn. Sp. plant.* 377. Fœniculum dulce. *Pin.*
Fenouil doux ; Anet.

484. Carum carvi. Carum. *Linn. Sp. plant.* 378. Carum pratense carvi officinarum. *Pin,*
Carvi.

485. Pimpinella saxifraga. Pimpinella foliis pinnatis foliolis radicalibus subrotundis, summis linearibus. *Linn. Sp. plant.* 378. Pimpinella saxifraga minor & major. *Pin.*
Grande Saxifrage, petite Saxifrage.

486. Pimpinella glauca. Pimpinella foliis supradecompositis, caule angulato ramosissimo. *Linn. Sp. plant.* 378. Seseli petiolis ramiferis membranaceis oblongis integris; foliolis binatis ternatisque. *Guettard.*

487. Apium graveolens. Apium foliolis caulinis cuneiformibus, umbellis sessilibus. *Linn. Sp. plant.* 379. Apium palustre, sive apium officinarum. *Pin.*
Ache des marais.

488. Ægopodium podagraria. Ægopodium foliis caulinis summis ternatis. *Linn. Sp. plant.* 370. Angelica sylvestris minor seu erratica. *Pin.*
L'Herbe à Gérard.

489. Rhus coriaria. Rhus foliis pinnatis obtusiusculis serratis ovalibus subtus villosis. *Linn. Sp. plant.* 379.
Sumac.

490. Viburnum lantana. Viburnum foliis cordatis serratis venosis subtus tomentosis. *Linn. Sp. plant.* 384. Viburnum vulgo. *Pin.*
Viourne.

591. Viburnum opulus. Viburnum foliis lobatis petiolis

glandulosis. *Linn. Sp. plant*. 384. Sambucus aquatica flore simplici. *Pin.*
Sureau aquatique.

492. Sambucus ebulus. Sambucus cymis trifidis, stipulis foliaceis, caule herbaceo. *Linn. Sp. plant.* 385. Sambucus humilis seu ebulus. *Pin.*
Yeble.

493. Sambucus nigra. Sambucus cymis quinque partitis caule arboreo. *Linn. Sp. plant.* 385. Sambucus fructu in umbella nigro. *Pin.*
Sureau noir.

494. Sambucus racemosa. Sambucus racemis compositis ovatis, caule arboreo. *Linn. Sp. plant.* 386. Sambucus racemosa rubra. *Pin.*
Sureau à fruits rouges.

495. Staphylea pinnata. Staphylea foliis pinnatis. *Linn. Sp. plant.* 386. Pistacia sylvestris. *Pin.* Staphylodendron. *Daleph.*
Nez coupé.

496. Tamarix gallica. Tamarix floribus pentandris. *Linn. Sp. plant.* 386. Tamariscus Narbonensis. *Pin.*
Tamarisc de Narbonne.

497. Tamarix germanica. Tamarix floribus decandris. *Linn. Sp. plant.* 387. Tamariscus germanica. *Lob.*
Tamarisc d'Allemagne.

498. Telephium imperati. Telephium foliis alternis. *Linn. Sp. plant.* 388. Cistus folio majoranæ. *Pin.*
Ciste à feuilles de Marjolaine.

499. Corrigiola littoralis. Corrigiola. *Linn. Sp. plant.* 388. Polygonum littoreum minus, flosculis spadiceo-albicantibus
Corrigiole.

500. Alsine media. Alsine petalis bipartitis, foliis ovato cordatis. *Linn. Sp. plant.* 389. Alsine media. *Pin.*
Petite Morsgeline.

501. Alsine segetalis. Alsine petalis integris, foliis filiformibus. *Linn. Sp. plant.* 390. Alsine segetalis, gramineis foliis unum latus spectantibus. *Vaill.*
Morsgeline des bleds.

502. Parnassia palustris. Parnassia. *Linn. Sp. plant.* 391. Gramen parnassi albo sympliei flore. *Pin.*
Chiendent du Parnasse à fleurs blanches.

503. Statice armeria. Statice scapo symplici capitato, foliis linearibus. *Linn. Sp. plant.* 394. Caryophillus montanus major, flore globoso. *Pin.*
Grand Œillet de montagnes.

504. Statice limonium. Statice scapi paniculato tereti, foliis lævibus. *Linn. Sp. plant,* 394. Limonium maritimum majus. *Pin.*
Grand Limonium maritime.

505. Statice cordata. Statice scapo paniculato, foliis spathulatis retusis. *Linn. Sp. plant.* 394. Limonium maritimum minus, foliis cordatis. *Pin.*
Petit Limonium maritime.

506. Statice echioides. Statice scapo paniculato tereti, foliis tubercularis. *Linn. Sp. plant.* 394. Limonium minus annuum bullatis foliis.
Petit Limonium annuel.

507. Linum usitatissimum. Linum calycibus capsulisque mucronatis, petalis crenatis, foliis lanceolatis alternis, caule subsolitario. *Linn. Sp. plant.* 397. Linum arvense. *Pin.*
Le Lin commun.

508. Linum narbonense. Linum calycibus acuminatis, foliis lanceolatis sparsis strictis scabris acuminatis, caule tereti basi ramoso. *Linn. Sp plant.* 398. Linum sylvestre cæruleum, folio acuto. *Pin.*
Lin de Narbonne.

509. Linum tenuifolium. Linum calycibus acuminatis, foliis sparsis linearibus setaceis retrorsum scabris. *Linn. Sp. plant.* 398. Linum sylvestre angustifolium, flore maguo. *Pin.*
Lin sauvage.

510. Linum strictum. Linum calycibus subulatis, foliis lanceolatis strictis mucronatis: margine scabris. *Linn. Sp. plant,* 400. Lithospermum, linariæ folio, monspeliensium. *Pin.*
Gremil de Montpellier à feuilles de linaire.

511. Linum campanulatum. Linum foliorum basi utrinque,

puncto glandulofo. *Linn. Sp. plant.* 400. Campanula linifolia lutea. *Bauh.*
Lin en cloche.

512. Linum maritimum. Linum calycibus ovatis acutis muticis, foliis lanceolatis, inferioribus oppofitis. *Linn. Sp. plant.* 400. Linum maritimum luteum. *Pin.*
Lin maritime.

513. Linum gallium. Linum calycibus acutis, foliis lineari lanceolatis alternis, paniculæ pedunculis bifloris. *Linn. Sp. plant.* 401. Linum fylveftre minus flore luteo. *Pin.*
Petit Lin fouvage à fleurs jaunes.

514. Linum catharticum. Linum foliis oppofitis ovato-lanceolatis, caule dichotomo, corollis acutis. *Linn. Sp. plant.* 401. Linum pratenfe, flofculis exiguis. *Pin.*
Lin cathartique.

515. Linum radiola. Linum foliis oppofitis, caule dichotomo floribus tetrandris tetragynis. *Linn. Sp. plant.* 402. Chamælinum vulgare. *Vaill.*
Polygonum de la plus petite efpece.

516. Drofera longifolia. Drofera fcapis radicatis, foliis oblongis. *Linn. Sp. plant.* 403. Ros folis folio oblongo. *Pin.*
Rofée du foleil.

517. Myofurus minimus. Myofurus. *Linn. Sp. plant.* 407. Cauda muris. *Dod.*
Queue de fouris.

CLASSE VI.

Des Hexandriques.

517. *bis.* LEUCOIUM æftivum. Leucoium fpatha multiflora, ftylo clavato. *Linn. Sp. plant.* 414. Leucoium bulbofum majus feu multiflorum. *Pin.*
Leucoium bulbeux.

518. Narciffus poeticus. Narciffus fpatha uniflora nectario rotato breviffimo fcariofo crenulato. *Linn. Sp. plant.* 414. Narciffus albus circulo purpureo *Pin.*
Narciffe blanc.

519. Narcissus pseudonarcissus. Narcissus spatha uniflora nectario campanulato erecto crispo æquante petala ovata. *Linn. Sp. plant.* 414.

Faux Narcisse.

520. Narcissus tazelta. Narcissus spatha multiflora, nectario campanulato truncato breviore petalis, foliis planis. *Linn. Sp. plant.* 416. Narcissus luteus polyanthos lusitanicus. *Pin.*

Narcisse jaune de Portugal.

521. Narcissus triandrus. Narcissus spatha subuniflora nectario campanulato crenulato, dimidio breviore petalis, staminibus ternis. *Linn. Sp. plant.* 416. Narcissus juncifolius, albo flore reflexo. *Clus.*

Narcisse à feuilles de jonc.

522. Pancratium maritimum. Pancratium spatha multiflora foliis lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 418. Narcissus maritimus. *Pin.*

Narcisse maritime.

523. Aphyllanthes monspeliensis. Aphyllanthes. *Linn. Sp. plant.* 422. Caryophillus cæruleus monspeliensium. *Pin.*

Œillet de Montpellier.

524. Allium carinatum. Allium caule planifolio bulbifero staminibus subulatis. *Linn. Sp. plant.* 426. Allium seu moly montanum. *Clus.*

Moly de montagnes.

525. Allium moschatum. Allium caule teretifolio umbellifero, umbella fastigiata subsexflora, petalis acutis, staminibus symplicibus, foliis setaceis. *Linn. Sp. plant.* 427. Moly moschatum, capillaceo folio. *Pin.*

Moly musqué.

526. Allium pallens. Allium caule subteretifolio, umbellifero, floribus pendulis truncatis, staminibus simplicibus corollam æquantibus. *Linn. Sp. plant.* 428. Allium montanum bicorne, flore pallido odoro. *Pin.*

Ail de montagnes à fleurs odorantes & pâles.

527. Allium flavum. Allium caule teretifolio umbellifero, floribus pendulis, petalis ovatis, staminibus corolla longioribus. *Linn Sp. plant.* 428. Allium juncifolium bicorne luteum. *Rudb.*

Ail à feuilles de jonc à deux cornes jaunes.

528. Allium vineale. Allium caule teretifolio bulbifero, ſtaminibus tricuſpidatis. *Linn. Sp. plant.* 428. Porrum ſylveſtre vinearum. *Pin.*

Porreau ſauvage des vignes.

529. Allium nigrum. Allium ſcapo nudo tereti, foliis linearibus, umbella erecta, petalis erectis, ſpatha mucronata bifida. *Linn. Sp. plant.* 430. Allium montanum bicorne latifolium, flore magno dilute purpuraſcente. *Rudb.*

Ail noirâtre.

530. Allium angulosum. Allium ſcapo nudo ancipiti, foliis linearibus, canaliculatis ſubtus ſubangulatis, umbella faſtigiata. *Linn. Sp. plant.* 430. Allium petræum umbelliferum. *Bauh. hiſt.*

Ail de roche à fleurs ombellifères.

531. Allium urſinum. Allium ſcapo nudo ſemicylindrico, foliis lanceolatis petiolatis, umbella faſtigiata. *Linn. Sp. plant.* 431. Allium ſylveſtre latifolium. *Pin.*

Ail ſauvage à larges feuilles.

531 *bis.* Allium moly. Allium ſcapo nudo ſubcylindrico, foliis lanceolatis ſeſſilibus, umbella faſtigiata. *Linn. Sp. plant.* 432. Moly latifolium luteum, odore allii. *Pin.*

Moly à larges feuilles à odeur d'ail.

532. Allium roſeum. Allium ſcapo nudo umbellifero, pedicellis brevibus, petalis ovalibus, ſtaminibus breviſſimis foliis linearibus. *Linn. Sp. plant.* 432. Allium ſylveſtre ſeu moly minus, roſeo amplo flore. *Magn. monſp.*

Ail ſauvage.

533. Lilium pomponium. Lilium foliis ſparſis ſubulatis, floribus reflexis, corollis revolutis. *Linn. Sp. plant.* 434. Lilium rubrum anguſtifolium. *Pin.*

Lys rouge à feuilles étroites.

534. Lilium martagon. Lilium foliis verticillatis, floribus reflexis, corollis revolutis. *Linn. Sp. plant.* 435. Lilium floribus reflexis montanum *Pin.*

Martagon.

535. Fritillaria pyrenaica. Fritillaria caule multifloro foliis infimis oppoſitis. *Linn. Sp. plant.* 436. Fritillaria flore minore *Pin.*

Fritillaire des Pyrénées.

536. Fritillaria meleagris, Fritillaria caule subunifloro, foliis omnibus alternis. *Linn. Sp. plant.* 436. Fritillaria præcox purpurea variegata. *Pin.*

Fritillaire printaniere panachée.

537. Uvularia amplexifolia. Uvularia foliis amplexicaulibus. *Linn. Sp. plant.* 436. Polygonatum latifolium ramosum. *Pin.*

Sceau de Salomon rameux à larges feuilles.

538. Tulipa sylvestris. Tulipa flore subnutante, foliis lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 438. Tulipa minor lutea gallica. *Pin.*

Tulippe jaune.

539. Ornithogalum luteum. Ornithogalum scapo anguloso diphyllo, pedunculis umbellatis symplicibus. *Linn. Sp. plant.* 439. Ornithogalum luteum. *Pin.*

Ornithogale jaune.

540. Ornithogalum minimum. Ornithogalum scapo angulato diphyllo, pedunculis umbellatis ramosis *Linn. Sp. plant.* 440. Ornithogalum luteum minus. *Pin*

Petit Ornithogale jaune.

541. Ornithogalum pyrenaicum. Ornithogalum racemo longissimo, filamentis lanceolatis, pedunculis floriferis patentibus æqualibus: fructifero scapo approximatis. *Linn. Sp. plant.* 440. Ornithogalum angustifolium majus, floribus ex albo virescentibus. *Pin.*

Ornithogale des Pyrénées.

542. Ornithogalum Narbonense. Ornithogalum racemo oblongo, filamentis lanceolatis membranaceis, pedunculis floribusque patentibus. *Linn. Sp. plant.* 440. Ornithogalum majus spicatum, flore albo. *Pin.*

Ornithogale de Narbonne.

543 Ornithogalum umbellatum. Ornithogalum floribus corymbosis, pedunculis scapo altioribus, filamentis emarginatis. *Linn. Sp. plant.* 441. Ornithogalum umbellatum medium angustifolium. *Pin.*

Ornithogale à fleurs en bouquet.

544. Scilla lilio-hyacinthus. Scilla radice squamata. *Linn. Sp. plant.* 442. Hyacinthus stellaris, folio & radice lilii. *Pin.*

Jacinthe étoilée à feuilles & racines de lys.

545. Scilla bifolia. Scilla radice solida, floribus erectiusculis

paucioribus. *Linn. Sp. plant.* 443. Hyacinthus ſtellaris bifolius germanicus. *Pin.*

Jacinthe étoilée à deux feuilles.

546. Scilla autumnalis. Scilla foliis filiformibus linearibus, floribus corymboſis, pedunculis nudis aſcendentibus longitudine floris. *Linn. Sp. plant.* 443. Hyacinthus ſtellaris autumnalis minor. *Pin.*

La petite Jacinthe étoilée.

547. Aſphodelus fiſtuloſus. Aſphodelus caule nudo, foliis ſtrictis ſubulatis ſtriatis ſubfiſtuloſis. *Linn. Sp. plant.* 444. Aſphodelus foliis fiſtuloſis. *Pin.*

Petit Aſphodele.

548. Aſphodelus ramoſus. Aſphodelus caule nudo, foliis enſiformibus carinatis lævibus. *Linn. Sp. plant.* 444. Aſphodelus albus ramoſus mas.

Aſphodele blanc, mâle & rameux.

549. Anthericum ramoſum. Anthericum foliis planis, ſcapo ramoſo, corollis planis, piſtillo recto. *Linn. Sp. plant.* 445. Phalangium, parvo flore, ramoſum. *Pin.*

Phalangium rameux.

550. Anthericum liliago. Anthericum foliis planis, ſcapo ſympliciſſimo, corollis planis, piſtillo declinato. *Linn. Sp. plant.* 445. Phalangium non ramoſum. *Lob.*

Phalangium non rameux.

551. Anthericum calyculatum. Anthericum foliis enſiformibus, perianthiis trilobis, filamentis glabris, piſtillis trigynis. *Linn. Sp. plant.* 447. Pſeudo aſphodelus alpinus. *Pin.*

Faux Aſphodele des Alpes.

552. Aſparagus officinalis. Aſparagus caule herbaceo erecto, foliis ſetaceis, ſtipulis duobus interioribus, una exteriore. *Linn. Sp. plant.* 448. Aſparagus. *Cam.*

Aſperges.

553. Convallaria majalis. Convallaria ſcapo nudo. *Linn. Sp. plant.* 451. Lilium convallium album. *Pin.*

Muguet.

554. Convallaria verticillata. Convallaria foliis verticillatis. *Linn. Sp. plant.* 451. Poligonatum anguſtifolium non ramoſum *Pin.*

Sceau de Salomon à feuilles étroites non rameux.

555. Convallaria polygonatum. Convallaria foliis alternis, amplexicaulibus, caule ancipiti, pedunculis axillaribus subunifloris. *Linn. Sp. plant.* 451. Polygonatum latifolium, flore majore odoro. *Pin.*

Sceau de Salomon à larges feuilles.

556. Convallaria multiflora. Convallaria foliis alternis amplexicaulibus, caule tereti, pedunculis axillaribus multifloris. *Linn. Sp. plant.* 452. Polygonatum latifolium maximum. *Pin.*

Grand Sceau de Salomon.

557. Convallaria bifolia. Convallaria foliis cordatis. *Linn. Sp. plant.* 452. Lilium convallium minus. *Pin.*

Petit Muguet.

558. Hyacinthus non scriptus. Hyacinthus corollis campanulatis sexpartitis apice revolutis. *Linn. Sp. plant.* 453. Hyacinthus oblongo flore, cæruleus major. *Pin.*

Grande Jacinthe bleue à fleurs oblongues.

559. Hyacinthus monstrosus. Hyacinthus corollis subovatis. *Linn. Sp. plant.* 454. Hyacinthus panicula cærulea. *Pin.*

Jacinthe monstrueuse.

560. Hyacinthus comosus. Hyacinthus corollis angulato cylindricis: summis sterilibus longius pedicellatis. *Linn. Sp. plant.* 455. Hyacinthus comosus major purpureus. *Pin.*

Jacinthe à queue.

561. Hyacinthus racemosus. Hyacinthus corollis ovatis, summis sessilibus, foliis laxis *Linn. Sp. plant.* 455. Hyacinthus racemosus cæruleus minor junci folius. *Pin.*

Jacinthe en grappes.

562. Acorus calamus. Acorus. *Linn. Sp. plant.* 462. Acorus verus seu calamus aromaticus officinarum. *Pin.*

Roseau aromatique.

563. Juncus acutus. Juncus culmo subnudo tereti mucronato, panicula terminali, involucro diphyllo spinoso. *Linn. Sp. plant.* 463. Juncus acutus, capitulis sorghi. *Bauh. hist.*

Jonc pointu.

564. Juncus conglomeratus. Juncus culmo nudo stricto capitulo laterali. *Linn. Sp. plant.* 464. Juncus lævis, panicula non sparsa. *Pin.*

Jonc congloméré.

565. Juncus effusus. Juncus culmo nudo stricto, panicula

laterali. *Linn. Sp. plant.* 464. Juncus lævis, panicula fparfa major. *Pin.*

Grand Jonc uni à panicules éparfes.

566. Juncus filiformis. Juncus culmo nudo filiformi nutante, panicula laterali. *Linn. Sp. plant.* 465. Juncus lævis, panicula fparfa, minor. *Pin.*

Jonc en forme de cheveux.

567. Juncus trifidus. Juncus culmo nudo foliis floribufque tribus terminalibus. *Linn. Sp. plant.* 465. Juncus acumine reflexo, minor & trifidus. *Pin.*

Petit Jonc des Alpes à pointes recourbées.

568. Juncus fquarrofus. *Linn. Sp. plant.* 465. Juncus montanus paluftris. *Rai. hift.*

Jonc marécageux de montagnes.

569. Juncus articulatus. Juncus foliis nodofo articulatis, petalis obtufis. *Linn. Sp. plant.* 465. Gramen junceum, folio articulato, aquaticum. *Pin.*

Jonc des Alpes à feuilles articulées.

570. Juncus bulbofus. Juncus foliis linearibus canaliculatis, capfulis obtufis. *Linn. Sp. plant.* 466. Gramen junceum foliis & fpica junci. *Pin.*

Jonc bulbeux.

571. Juncus bufonius. Juncus culmo dichotomo, foliis angulatis, floribus folitariis feffilibus. *Linn. Sp. plant.* 466. Gramen nemorofum, calyculis paleaceis. *Pin.*

Jonc nain des marais.

572. Juncus pilofus. Juncus foliis planis pilofis, corymbo ramofo. *Linn. Sp. plant.* 468. Gramen nemorofum hirfutum latifolium majus. *Pin.*

Jonc à poils.

573. Juncus niveus. Juncus foliis planis fubpilofis, corymbis folio brevioribus, floribus fafciculatis. *Linn. Sp. plant.* 468. Gramen hirfutum, anguftifolium minus, paniculis albis. *Pin.*

Jonc à fleurs couleur de neige.

574. Juncus campeftris. Juncus foliis planis fubpilofis, fpicis feffilibus pedunculatifque. *Linn. Sp. plant.* 468, Gramen hirfutum capirulis pfyllii. *Pin.*

Jonc des champs.

575.

575. Berberis vulgaris. Berberis pedunculis racemosis. *Linn. Sp. plant* 471. Berberis dumetorum. *Pin.*
Epine vinette.

576. Frankenia lævis. Frankenia foliis linearibus basi ciliatis. *Linn. Sp. plant.* 473. Polygonum maritimum minus, foliis serpilli. *Pin.*
Poligonum maritime de la petite espece.

677. Frankenia pulverulenta. Frankenia foliis obovatis retusis subtus pulveratis. *Linn. Sp. plant.* 474. Anthyllis marina, chamæsyces similis. *Pin.*

578. Peplis portula. Peplis floribus apetalis. *Linn. Sp. plant.* 474. Alsine palustris minor serpillifolia. *Pin.*
Petite Morsgeline des marais à feuilles de serpolet.

579. Velezia rigida. Velezia. *Linn. Sp. plant.* 474. Lichnis minima rigida cherieri. *Bauh. hist.*
Lychnis sauvage à petites fleurs.

580. Rumex crispus. Rumex foliis hermaphroditis, valvulis integris graniferis, foliis lanceolatis undulatis acutis. *Linn. Sp. plant.* 476. Lapathum folio acuto crispo. *Pin.*
Lapathum à feuilles crépues.

581. Rumex pulcher. Rumex floribus hermaphroditis, valvulis dentatis; subunica granifera, foliis radicalibus panduriformibus. *Linn. Sp. plant.* 474. Lapathum pulchrum bononiense sinuatum. *Bauh. hist.*
Lapathum à feuilles sinuées.

582. Rumex maritimus. Rumex floribus hermaphroditis valvulis dentatis graniferis, foliis linearibus. *Linn. Sp. plant.* 478. Lapathum aquaticum, luteolæ folio. *Tourn.*
Lapathum maritime.

583. Rumex acutus. Rumex floribus hermaphroditis : valvulis dentatis graniferis, foliis cordato oblongis acuminatis. *Linn. Sp. plant.* 478. Lapathum acutum. *Rai. hist.*
Lapathum à feuilles pointues.

584. Rumex obtusi folius. Rumex floribus hermaphroditis : valvulis dentatis graniferis, foliis cordato oblongis obtusiusculis crenulatis. *Linn Sp. plant.* 478. Lapathum folio minus acuto. *Pin.*
Lapathum commun à feuilles obtuses.

585. Rumex aquaticus. Rumex floribus hermaphroditis: valvulis integerrimis nudis, foliis cordatis acutis. *Linn. Sp. plant.* 479. Lapathum paluſtre. *Tabern.*

Lapathum des marais.

586. Rumex ſcutatus. Rumex floribus hermaphroditis foliis cordato haſtatis. *Linn. Sp. plant.* 480. Acetoſa rotundifolia hortenſis. *Pin.*

Oſeille à feuilles rondes des jardins.

587. Rumex alpinus. Rumex floribus hermaphroditis ſterilibus fæmineiſque, valvulis integerrimis nudis, foliis cordatis obtuſis rugoſis. *Linn. Sp. plant.* 480. Lapathum hortenſe, rotundifolium ſeu montanum. *Pin.*

Rhubarbe de moines.

588. Rumex acetoſa. Rumex floribus dioicis, foliis oblongis ſagittatis. *Linn. Sp. plant.* 481. Acetoſa pratenſis. *Pin.*

Oſeille des prés.

589 Rumex acetoſella. Rumex floribus dioicis, foliis lanceolato haſtatis. *Linn Sp. plant.* 481. Acetoſa arvenſis lanceolata. *Pin.*

Oſeille champêtre.

590. Colchicum autumnale. Colchicum foliis planis lanceolatis erectis. *Linn. Sp. plant.* 485. Colchicum commune. *Pin*

Colchique commun.

591. Aliſma plantago aquatica. Aliſma foliis ovatis, fructibus obtuſo trigonis. *Linn. Sp. plant.* 486. Plantago aquatica latifolia. *Pin.*

Plantain aquatique a larges feuilles.

592. Aliſma damaſonium. Aliſma foliis oblongis, floribus hexagynis, capſulis ſubulatis. *Linn. Sp. plant.* 486. Plantago aquatica ſtellata. *Pin.*

Plantain aquatique étoilé·

593. Aliſma natans. Aliſma foliis ovatis obtuſis, pedunculis ſolitariis. *Linn. Sp. plant.* 487 Ranuuculus paluſtris foliis gramineis & ſubrotundis. *Petit. Gen.*

Renoncule des marais, à feuilles de chiendent & obrondes.

594. Aliſma ranunculoides. Aliſma foliis lineari lanceolatis

fructibus globoso squarrosis. *Linn. Sp. plant.* 487. Plantago aquatica humilis angustifolia. *Bauh. hist.*

Petit plantain aquatique à feuilles étroites.

CLASSE VII.

Des Heptandriques.

595. TRIENTALIS Europæa. Trientalis foliis lanceolatis integerrimis. *Linn. Sp. plant.* 488. Pyrola, alsines flore, Europæa. *Pin.*

Pyrole d'Europe à fleurs de morsgeline.

CLASSE VIII.

Des Octandriques.

596. ÆNOTHERA biennis. Ænothera foliis ovato lanceolatis planis, caule muricato subvilloso. *Linn. Sp. plant.* 492. Lysimachia lutea corniculata. *Pin.*

Onagra.

567. Epilobium angustifolium. Epilobium foliis sparsis lineari-lanceolatis, floribus inæqualibus. *Linn. Sp. plant.* 493. Lysimachia chamænerion dicta angustifolia. *Pin.*

Faux Nerion.

598. Epilobium hirsutum. Epilobium foliis oppositis lanceolatis serratis decurrenti-amplexicaulibus. *Linn. Sp. plant.* 494. Lysimachia siliquosa hirsuta, magno flore. *Pin.*

Lysimachie purpurine.

599 Epilobium foliis oppositis ovatis dentatis. *Linn. Sp. plant.* 494. Lysimachia siliquosa glabra major. *Pin.*

Grande Lysimachie à siliques.

600. Epilobium tetragonum. Epilobium foliis lanceolatis denticulatis: imis oppositis, caule tetragono. *Linn. Sp. plant.* 494. Lysimachia siliquosa glabra minor. *Pin.*

Petite Lysimachie.

601. Epilobium paluftre. Epilobium foliis oppofitis lanceolatis integerrimis, petalis emarginatis, caule erecto. *Linn. Sp. plant.* 495. Lyfimachia filiquofa glabra anguftifolia. *Pin.*

Lyfimachie à filiques & à petites feuilles.

602. Vaccinium myrtillus. Vaccinium pedunculis unifloris foliis ferratis ovatis, deciduis, caule angulato. *Linn. Sp. plant.* 498. Vitis idæa foliis oblongis crenatis, fructu nigricante.

Myrtille à feuilles longues.

603. Vaccinium uliginofum. Vaccinium pedunculis unifloris; foliis integerrimis ovalibus bafi ciliatis. *Linn. Sp. plant.* 499. Vitis idæa foliis fubrotundis ex albidis. *Pin.*

Myrtille à feuilles obrondes.

604. Vaccinium vitis idæa. Vaccinium racemis terminalibus nutantibus, foliis obovatis revolutis integerrimis fubtus punctatis. *Linn. Sp. plant.* 500.

Brimbelle.

605. Vaccinium oxicoccus. Vaccinium foliis integerrimis revolutis ovatis, caulibus repentibus filiformibus nudis. *Linn. Sp. plant.* 500. Vitis idæa paluftris. *Pin.*

Brimbelle des marais.

606. Erica vulgaris. Erica antheris bicornibus inclufis, corollis inæqualibus campanulatis mediocribus, foliis oppofitis fagittatis. *Linn. Sp. plant.* 501. Erica vulgaris glabra. *Pin.*

Bruyere commune.

607. Erica herbacea. Erica antheris bicornibus inclufis, corollis campanulatis mediocribus fecundis, foliis ternis triquetris patulis. *Linn. Sp. plant.* 501. Erica procumbens herbacea. *Pin.*

Bruyere en herbe.

608. Erica cinerea. Erica antheris bicornibus inclufis, corollis ovatis racemofis, foliis ternis glabris linearibus. *Linn. Sp. plant.* 501. Erica humilis, cortice cinereo arbuti flore. *Pin.*

Bruyere à écorce cendrée & à fleurs d'arboufier.

609. Erica fcoparia. Erica antheris bicornibus inclufis, corollis campanulatis longioribus, foliis ternis patentibus, ramis albis. *Linn. Sp. plant.* 502. Erica major fcoparia, foliis deciduis. *Pin.*

Grande Bruyere qui perd fa feuille en hiver.

610. Erica viridi purpurea. Erica antheris bicornibus inclusis, corollis ovatis longioribus, racemis corymbosis secundis, foliis ternis. *Linn. Sp. plant.* 502. Erica major, floribus ex herbaceo purpureis. *Pin.*

Grande Bruyere à fleurs d'un verd purpurin.

611. Erica tetralix. Erica antheris bicornibus inclusis corollis subglobosis confertis folio longioribus, foliis quaternis ciliatis patentibus. *Linn. Sp. plant.* 502. Erica ex rubro nigricans scoparia. *Pin.*

612. Erica arborea. Etica antheris bicornibus inclusis, corollis campanulatis longiotibus, foliis quaternis patentissimis, caule subarboreo tomentoso. *Linn. Sp. plant.* 503. Erica maxima alba. *Pin.*

Bruyere en arbre.

613. Erica purpurascens. Erica foliis in summitate quinis caule procumbente. *Linn. Sp. plant.* 502. Erica procumbens dilute purpurea. *Pin.*

Bruyere purpurine.

614. Erica multiflora. Erica antheris simplicibus bifidis exsertis, corollis cylindricis, foliis quinis patentibus. *Linn. Sp. plant.* 503. Erica foliis coriis multiflora. *Bauh. hist.*

Bruyere à plusieurs fleurs.

615. Daphne mezereum. Daphne floribus sessilibus ternis caulinis, foliis lanceolatis deciduis. *Linn. Sp. plant.* 503. Laureola folio deciduo, flore purpureo, officinis laureola fœmina. *Pin.*

Bois gentil.

616. Daphne thymelea. Daphne floribus sessilibus axillaribus, foliis lanceolatis, caulibus simplicissimis. *Linn. Sp. plant.* 509. Thymelea foliis polygalæ glabris. *Pin.*

Thymelea à feuilles de polygale.

617. Daphne tarton-raira. Daphne floribus sessilibus aggregatis axillaribus, foliis ovatis utrinque pubescentibus nervosis. *Linn. Sp. plant.* 510. Thymælea foliis candicantibus & serici instat mollibus. *Pin.*

Thymelea à feuilles blanchâtres.

618. Daphne alpina. Daphne floribus sessilibus aggregatis lateralibus, foliis lanceolatis obtusiusculis subtus tomentosis

Linn. Sp. plant. 510. Chamelæa alpina folio intus incano; *Pin.*

Thymelea des Alpes.

619. Daphne laureola. Daphne racemis axillaribus, foliis lanceolatis glabris. *Linn. Sp. plant.* 510. Laureola semper virens, flore viridi, quibusdam laureola mas. *Pin.*

Laureole mâle.

620. Daphne cneorum. Daphne floribus congestis terminalibus sessilibus, foliis lanceolatis nudis. *Linn. Sp. plant.* 511. Thymeleæ affinis facie externa. *Pin.*

621. Daphne gnidium. Daphne panicula terminali, foliis lineari lanceolatis acuminatis. *Linn. Sp. plant.* 511. Thymelæa foliis lini. *Pin.*

Thymelea à feuilles de lin.

622. Stellera passerina. Stellera foliis linearibus, floribus quadrifidis. *Linn. Sp. plant.* 512. Lithospermum linariæ folio germanicum. *Pin.*

Gremil à feuilles de linaire.

623. Passerina hirsuta Passerina foliis carnosis extus glabris, caulibus tomentosis. *Linn. Sp. plant.* 513. Thymelæa tomentosa, foliis sedi minoris. *Pin.*

Thymelée cotonneux à feuilles de petit sedum.

624. Moehringia muscosa. Moehringia. *Linn. Sp. plant.* 515. Alsine montana capillaceo folio. *Pin.*

Alsine de montagnes à feuilles de capillaire.

625. Polygonum bistorta. Polygonum caule simplicissimo monostachyo, foliis ovatis in petiolum decurrentibus. *Linn. Sp. plant.* 519. Bistorta major, radice magis intorta. *Pin.*

Grande Bistorte.

626. Polygonum viviparum. Polyponum caule simplicissimo monostachyo, foliis lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 516. Bistorta alpina minor. *Pin.*

Petite Bistorte des Alpes.

627. Polygonum lapathifolium. Polygonum floribus pentandris semidigynis, staminibus corolla regulari æqualibus. *Linn Sp. plant.* 517. Persicaria hydropiper. *Lob,*

Persicaire à feuilles de lapathum.

628. Polygonum amphibium. Polygonum floribus pentandris

ſemi-digynis, ſtaminibus corolla longioribus. *Linn. Sp. plant.* 517. Potamogeton ſalycis folio, *Pin.*

Epi d'eau à feuilles de ſaule.

629. Polygonum hydropiper. Polygonum floribus hexandris, ſemidigynis, foliis lanceolatis, ſtipulis ſubmuticis. *Linn. Sp. plant.* 517. Perſicaria urens ſeu hydropiper. *Pin.*

630. Polygonum perſicaria. Polygonum floribus hexandris, digynis, ſpicis ovato oblongis; foliis lanceolatis, ſtipulis ciliaris. *Linn. Sp plant.* 518. Perſicaria mitis. *Pin.*

Perſicaire.

631. Polygonum maritimum. Polygonum floribus octandris trigynis axillaribus, floribus ovali lanceolatis ſemper virentibus, caule ſuffruteſcente. *Linn. Sp. plant.* 519. Polygonum latifolium maritimum. *Pin.*

Polygonum maritime à larges feuilles.

632. Polygonum aviculare. Polygonum floribus octandris trigynis axillaribus, foliis lanceolatis, caule procumbente herbaceo. *Linn. Sp. plant.* 519. Polygonum latifolium. *Pin.*

Polygonum a larges feuiles.

633. Polygonum convolvulus. Polygonum foliis cordatis, caule volubili, floribus planiuſculis. *Linn. Sp. plant.* 522. Convolvulus minor ſemine triangulo. *Pin.*

Petit Liſeron à ſemences triangulaires.

634. Polygonum dumetorum. Polygonum foliis cordatis caule volubili lævi, floribus carinato alatis. *Linn. Sp. plant.* 522. Fagopyrum majus ſcandens. *Vaill.*

Grand Sarraſin grimpant.

635. Paris quadrifolia. Paris. *Linn. Sp. plant.* 527. Solanum quadrifolium bacciferum. *Pin.*

L'Herbe à Paris.

636. Adoxa moſchatellina. Adoxa *Linn. Sp. plant.* 527. Ranunculus nemoroſus moſchatellina dictus. *Pin.*

Moſchatelline.

637. Elatine hydropiper. Elatine foliis oppoſitis. *Linn. Sp. plant.* 527. Alſinaſtrum ſerpillifolium, flore albo tetrapetalo. *Vaill.*

Alſinaſter à feuilles de ſerpolet.

638. Elatine alſinaſtrum. Elatine foliis verticillatis. *Linn.*

Sp. plant. 527. Equiſetum paluſtre, linatiæ ſcopariæ folio. *Pin.*
Preſle des marais à feuilles de linaire.

CLASSE IX.

Des Enneandriques.

649. RHEUM rhaponticum. Rheum foliis glabris, petiolis ſubſulcatis. *Linn. Sp. plant.* 531. Rhaponticum foliis lapathi majoris glabro. *Pin.*
Rhapontic.

640. Butomus umbellatus. Butomus. *Linn. Sp. plant.* 532. Juncus floribus major. *Pin.*
Jonc fleuri.

CLASSE X.

Des Decandriques.

641. CERCIS ſiliquaſtrum. Cercis foliis cordato orbiculatis glabris. *Linn. Sp. plant.* 534. Siliqua ſylveſtris rotundifolia. *Pin.*
Arbre de Judas.

642. Dictamnus albus. Dictamnus. *Linn. Sp. plant.* 548. Dictamnus albus vulgo fraxinella. *Pin.*
Dictamne blanc, Fraxinelle.

643. Ruta graveolens. Ruta foliis decompoſitis, petalis laceris, floribus lateralibus quadrifidis. *Linn. Sp. plant.* 548. Ruta ſylveſtris major. *Pin.*
Rhue.

644. Tribulus terreſtris. Tribulus foliolis ſexjugatis ſubæqualibus, ſeminibus quadricornibus. *Linn. Sp. plant.* 554. Tribulus terreſtris, ciceris folio, fructu aculeato. *Pin.*
Tribule à feuilles de pois.

645. Ledum paluſtre. Ledum foliis linearibus ſubtus hirſutis,

floribus corymbosis. *Linn. Sp. plant.* 561. Cistus ledon foliis rorismarini ferrugineis. *Pin.*

Romarin sauvage.

646. Rhododendron ferrugineum. Rhododendron foliis glabris subtus leprosis, corollis infundibuliformibus. *Linn. Sp. plant.* 562. Evonymus theophrasti. *Dalech.*

Rhododendron ferrugineux.

647. Rhododendron hirsutum. Rhododendron foliis ciliatis nudis, corollis infundibuliformibus. *Linn Sp. plant.* 562. Ledum alpinum hirsutum. *Pin.*

Ledon des Alpes.

648. Andromeda polifolia. Andromeda pedunculis aggregatis, corollis ovatis, foliis alternis lanceolatis revolutis. *Linn. Sp. plant.* 564. Polifolia. *Buxb.*

Andromede à feuilles de polium.

649. Arbutus unedo. Arbutus caule arboreo, foliis glabris serratis, baccis polyspermis. *Linn. Sp. plant.* 566. Arbutus folio serrato. *Pin.*

Arbousier.

650. Arbutus vua ursi. Arbutus caulibus procumbentibus foliis integerrimis. *Linn. Sp. plant.* 566 Vua ursi. *Clus.*

Bousserole.

651. Pyrola rotundifolia. Pyrola staminibus ascendentibus, pystillo declinato. *Linn. Sp. plant.* 567. Pyrola rotundifolia major. *Pin.*

Pyrole à feuilles rondes.

652. Pyrola minor. Pyrola floribus racemosis dispersis, staminibus pistillisque rectis, *Linn. Sp. plant.* 567. Pyrola minor. *Rivi.*

Petite Pyrole.

653. Pyrola secunda Pyrola racemo unilaterali. *Linn. Sp. plant.* 567. Pyrola folio mucronato serrato. *Pin.*

Pyrole à feuilles en scie.

654. Pyrola umbellata. Pyrola pedunculis subumbellatis. *Linn. Sp. plant.* 597. Pyrola frutescens, arbuti flore. *Pin.*

Pyrole en arbre à feuilles d'arbousier.

655. Pyrola uniflora. Pyrola scapo unifloro. *Linn. Sp. plant.* 568. Pyrola rotundifolia minor. *Pin.*

Petite Pyrole.

656. Chryſoſplenium alternifolium. Chryſoſplenium foliis alternis. *Linn. Sp. plant.* 569 Saxifraga aurea foliis pediculis oblongis inſidentibus. *Rai. hiſt.*

Saxifrage dorée à feuilles alternes.

657. Chryſoſplenium oppoſitifolium. Chryſoſplenium foliis oppoſitis. *Linn. Sp. plant.* 569. Saxifraga rotundifolia aurea. *Pin.*

Creſſon de roche.

658. Saxifraga cotyledon. Saxifraga foliis radicatis aggregatis lingulatis cartilagineo ſerratis, caule paniculato. *Linn. Sp. plant.* 570. Cotyledon media, foliis oblongis ſerratis. *Pin.*

Cotyledon à feuilles oblongues en forme de ſcie.

659. Saxifraga cæſia. Saxifraga foliis linearibus ſubtus punctatis aggregatis recurvatis, caule nudo, multifloro. *Linn. Sp. plant* 577. Saxifraga alpina minima, foliis cæſiis deorſum incurvis. *Tourn.*

Petite ſaxifrage des Alpes.

660. Saxifraga geum. Saxifraga foliis reniformibus dentatis, caule nudo paniculato. *Linn. Sp. plant.* 574. Sanicula montana rotundifolia minor. *Pin.*

Geum ou petite ſanicle de montagnes à feuilles rondes.

661. Saxifraga oppoſitifolia. Saxifraga foliis caulinis ovatis oppoſitis imbricatis, ſummis ciliatis. *Linn. Sp. plant.* 575. Sedum alpinum ericoides purpuraſcens. *Pin.*

Saxifrage à feuilles oppoſées.

662. Saxifraga granulata. Saxifraga foliis caulinis reniformibus lobatis. caule ramoſo, radice granulata. *Linn. Sp. plant.* 576. Saxifraga rotundifolia alba. *Pin.*

Saxifrage blanche.

663. Saxifraga geranioides. Saxifraga foliis radicalibus reniformibus quinquelobis multifidis, caulibus linearibus, caule ſubnudo ramoſo. *Linn. Sp. plant.* 578.

Saxifrage à forme de geranion.

664. Saxifraga ajugifolia. Saxifraga foliis radicalibus palmato quinque partitis, caulinis linearibus indiviſis, caulibus aſcendentibus multifloris. *Linn. Sp. plant.* 578.

665. Saxifraga tridactylites. Saxifraga foliis caulinis cuneiformibus trifidis alternis, caule erecto ramoso. *Linn. Sp. plant.* 578. Sedum tridactylites tectorum. *Pin.*

Saxifrage à feuilles à trois lobes & étroites par leur base.

666. Saxifraga cæspitosa. Saxifraga foliis radicalibus aggregatis linearibus integris, trifidisque, caule erecto subnudo subbifloro. *Linn. Sp. plant.* 578. Sedum tridactylites alpinum minus.

Moschatelle jaune des Alpes.

667. Saxifraga hypnoides. Saxifraga foliis caulinis linearibus integris trifidisve, stolonibus procumbentibus, caule erecto nudiusculo. *Linn. Sp. plant.* 579. Sedum alpinum trifido folio. *Pin.*

Sedum des Alpes.

668. Saxifraga ascendens. Saxiftaga foliis caulinis cuneiformibus apice dentatis, caule ascendente subvilloso. *Linn. Sp. plant.* 579. Sedum tridactylites alpinum, caule folioso. *Linn. Sp. plant.* 579.

Sedum des Alpes à tige feuilleuse.

669. Scleranthus annuus. Scleranthus calycibus fructus patulis. *Linn. Sp. plant.* 580. Polygonum angustissimo & gramineo folio, minus repens. *Pin.*

Polygonum à feuilles de chiendent.

670. Scleranthus perennis. Scleranthus calycibus fructus clausis. *Linn. Sp. plant.* 580. Alchimilla gramineo folio, majori flore. *Vaill. pari.*

Pied de lion à feuilles de chiendent.

671. Scleranthus polycarpos. Scleranthus calycibus fructus patentissimis spinosis, caule subvilloso. *Linn. Sp. plant.* 581. Polygonum montanum vermiculatæ foliis. *Pin.*

Nouvelle plante vermiculée.

672. Gypsophilla aggregata. Gypsophilla foliis mucronatis recurvatis, floribus aggregatis. *Linn. Sp. plant.* 581. Caryophyllus saxatilis, ericæ foliis, umbellatis corymbis. *Pin.*

Œillet à feuilles de bruyere & en bouquet.

673. Gypsophilla repens. Gypsophilla foliis lanceolatis, petalis emarginatis, staminibus pystillo brevioribus. *Linn. Sp.*

plant. 581. Caryophillus ſaxatilis, foliis gramineis, minor. *Pin.*

Petit Œillet à feuilles de chiendent.

673 *bis.* Gypſophilla proſtrata. Gypſophilla foliis lanceolatis lævibus, caulibus diffuſis, piſtillis corolla campanulata longioribus *Linn. Sp. plant.* 581.

674. Gypſophilla rigida. Gypſophilla foliis lineari lanceolatis planis, caule dichotomo, pedunculis bifloris, petalis emarginatis. *Linn. Sp. plant.* 583. Tunica minima. *Dalech.*

Saponaire à tige rameuſe & à feuilles capillaires.

675. Gypſophilla ſaxifraga. Gypſophilla foliis linearibus, calycibus angulatis: ſquamis duabus, corollis crenatis. *Linn. Sp. plant.* 584. Caryophillus ſaxifragus, ſtrigoſior, ſeu caryophillus ſylveſtris, flore minimo. *Pin.*

Œillet ſauvage à très-petites fleurs.

676. Saponaria officinalis. Saponaria calycibus cylindricis, foliis ovato lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 584. Saponaria major lævis. *Pin.*

Saponaire.

677. Saponaria vaccaria. Saponaria calycibus pyramidatis quinquangularibus, foliis ovatis acuminatis ſeſſilibus. *Linn. Sp. plant.* 585. Lychnis ſegetum rubra, foliis perfoliatis. *Pin.*

Lychnis des bleds à fleurs rouges & à feuille de perce-feuille.

678. Saponaria ocymoïdes. Saponaria calycibus cylindricis villoſis, caulibus dichotomis procumbentibus. *Linn. Sp. plant.* 584. Saponaria minor quibuſdam.

Petite Saponaire.

679. Dianthus barbatus. Dianthus floribus aggregatis faſciculatis: ſquamis calycinis ovato ſubulatis tubum æquantibus, foliis lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 586. Caryophillus hortenſis barbatus latifolius. *Pin.*

Œillet des jardins à larges feuilles barbues.

680. Dianthus armaria. Dianthus floribus aggregatis faſciculatis: ſquamis calycinis lanceolatis villoſis tubum æquantibus. *Linn. Sp. plant.* 586. Caryophyllus barbatus ſylveſtris. *Pin.*

Œillet barbu ſauvage.

681. Dianthus prolifer. Dianthus floribus aggregatis capitatis : squamis calycinis ovatis obtusis muticis tubum æquantibus. *Linn. Sp. plant.* 587. Caryophillus sylvestris prolifer. *Pin.*
Œillet sauvage annuel à plusieurs capsules.

682. Dianthus caryophillus. Dianthus floribus solitariis squamis calycinis subovatis brevissimis, corollis crenatis. *Linn. Sp. plant.* 587. Caryophillus hortensis symplex flore majore. *Pin.*
Œillet des jardins simple à grandes fleurs.

683. Dianthus beltoides. Dianthus floribus solitariis squamis calycinis lanceolatis binis, corollis crenatis. *Linn. Sp. plant.* 588. Caryophillus symplex supinus latifolius. *Pin.*
Œillet simple rampant à larges feuilles.

684 Dianthus monspeliensis, Dianthus floribus solitariis : squammis calycinis subulatis tubum æquantibus, petalis multifidis. *Linn. Sp. plant.* 588.
Petit Œillet de Montpellier.

685. Dianthus superbus. Dianthus floribus paniculatis ; squamis calycinis brevibus acuminatis, corollis multifido capillaribus, caule erecto. *Linn. Sp. plant.* 589. Caryophillus symplex albus, flore liciniato odoratissimo. *Pin.*
Œillet simple à feuilles laciniées.

686. Dianthus plumarius. Dianthus floribus solitariis : squamis calycinis subovatis brevissimis, corollis multifidis, fauce pubescentibus. *Linn. Sp. plant.* 589. Caryophillus sylvestris, floribus lanuginosis hirsutis, *Pin.*
Œillet sauvage à fleurs lanugineuses & hérissées.

687. Dianthus arenarius. Dianthus caulibus subunifloris ; squamis calycinis ovatis obtusis, corollis multifidis, foliis linearibus. *Linn. Sp. plant.* 589. Dianthus caule symplici unifloro. *Monnier*
Œillet sauvage nain à une seule fleur.

688. Dianthus virgineus. Dianthus caule subunifloro, corollis crenatis : squamis calycinis brevissimis, foliis subulatis. *Linn. Sp. plant.* 590. Caryophillus sylvestris repens multiflorus. *Pin.*
Œillet sauvage rampant à plusieurs fleurs.

686. Cucubalus bacciferus. Cucubalus calycibus campanulatis, petalis distantibus, pericarpiis coloratis ramis divaricatis. *Linn. Sp. plant.* 591. Alsine scandens baccifera. *Pin.*
Morsgeline grimpante à grappes.

690. Cucubalus behen. Cucubalus calycibus subglobosis glabris reticulato venosis, capsulis trilocularibus, corollis subnudis, *Linn. Sp. plant.* 591. Lychen sylvestris, quæ behen album vulgo. *Pin.*

Behen blanc.

691. Cucubalus otites. Cucubalus floribus dioicis, petalis linearibus indivisis *Linn. Sp. plant.* 594. Lychnis viscosa, flore muscoso. *Pin.*

Lychnide visqueuse à fleur musqueuse.

692. Cucubalus reflexus. Cucubalus floribus spicatis alternis secundis subsessilibus, corollis obsoletis nudis. *Linn. Sp. plant.* 594. Lychnis sylvestris alba, spica reflexa. *Magnol.*

Lychnide sauvage blanche à épis réfléchi.

693. Lychnis anglica. Silene hirsuta, petalis integerrimis, floribus erectis, fructibus reflexis pedunculatis alternis. *Linn. Sp. plant.* 594. Lychnis sylvestris, hirsuta annua, flore minore albo. *Vaill.*

Lychnide sauvage annuelle à petite fleur blanche.

694. Silene quinque vulnera. Silene petalis integerrimis subrotundis, fructibus erectis alternis. *Linn. Sp. plant.* 595. Lychnis sylvestris lanuginosa minor. *Pin.*

Petite Lychnide sauvage à fleur panachée.

695. Silene nocturna. Silene floribus spicatis alternis secundis sessilibus, petalis bifidis. *Linn. Sp. plant.* 595. Lychnis sylvestris hirsuta elatior spicata, lini folio. *Barr.*

Lychnide sauvage à épis.

696. Silene gallica. Silene floribus subspicatis alternis secundis, petalis indivisis, fructibus erectis. *Linn. Sp. plant.* 595. Lychnis sylvestris hirsuta annua, flore minore carneo. *Vaill.*

Lychnide sauvage à fleur couleur de chair.

697. Silene nutans. Silene petalis bifidis, floribus lateralibus secundis cernuis, panicula nutante. *Linn. Sp. plant.* 596. Lychnis montana viscosa alba latifolia. *Pin.*

Lychnide de montagne visqueuse, à larges feuilles.

698. Silene conica. Silene calycibus fructus conicis striis triginta, foliis mollibus, petalis bifidis. *Linn. Sp. plant.* 598. Lychnis sylvestris angustifolia, calycibus turgidis striatis. *Pin.*

Lychnide sauvage a feuilles étroites.

699. Silene noctiflora. Silene calycibus decemangularibus: dentibus tubum æquantibus, caule dichotomo. *Linn. Sp. plant.* 599. Lychnis noctiflora. *Pin.*

Lychnide qui fleurit pendant la nuit.

700. Silene muscipula. Silene petalis bifidis, caule dichotomo, floribus axillaribus sessilibus, foliis glabris. *Linn. Sp. plant.* 601. Lychnis sylvestris viscosa rubra alterna. *Pin.*

Lychnide sauvage visqueuse, rouge & alterne.

701. Silene armeria. Silene floribus fascicularis fastigiatis, foliis superioribus cordatis glabris. *Linn. Sp. plant.* 601. Lychnis viscosa purpurea latifolia lævis. *Pin.*

Lychnide visqueuse à larges feuilles & à fleurs purpurines.

702. Silene saxifraga. Silene caulibus unifloris, pedunculis longitudine caulis, foliis glabris, floribus hermaphroditis fœmineis. *Linn. Sp. plant.* 602. Caryophillus saxifragus. *Pin.*

Saxifrage des anciens.

703. Silene acaulis. *Linn. Sp. plant.* 603. Lychnis alpina pumila, folio gramineo. *Pin.*

Lychnide des Alpes à feuilles de chiendent.

704. Stellaria nemorum. Stellaria foliis cordatis petiolatis, panicula pedunculis ramosis. *Linn. Sp. plant.* 603. Alsine altissima nemorum. *Pin.*

Morsgeline des Alpes.

705. Srellaria holostea. Stellaria foliis lanceolatis serratulis, petalis bifidis. *Linn. Sp. plant.* 603. Caryophyllus holosteus arvensis, flore majore. *Pin.*

Œillet champêtre à grandes fleurs.

706. Stellaria graminea. Stellaria foliis linearibus integerrimis, floribus paniculatis. *Linn. Sp. plant.* 604. Caryophyllus arvensis glaber, flore minore. *Pin.*

Alsine à feuilles capillaires.

707. Arenaria puploides. Arenaria foliis ovatis acutis carnosis. *Linn. Sp. plant.* 605. Alsine littoralis foliis portulacæ. *Pin.*

Alsine maritime à feuilles de pourpier.

708. Arenaria tetraquetra. Arenaria foliis ovatis carinatis, recurvis quadrifarium imbricatis. *Linn. Sp. plant.* 605.

Alsine des pyrénées.

709. Arenaria tinctoria. Arenaria foliis ovatis acutis petiolatis nervosis. *Linn. Sp. plant.* 605. Alsine plantaginis folio. *Bauh. hist.*

Alsine à feuilles de plantain.

710. Arenaria multicaulis. Arenaria foliis ovatis nervosis sessilibus acutis, corollis calyce majoribus. *Linn. Sp. plant.* 605.

Alsine à plusieurs tiges.

711. Arenaria serpyllifolia. Arenaria foliis subovatis acutis sessilibus, corollis calyce brevioribus. *Linn. Sp. plant.* 606. Alsine minor multicaulis. *Pin.*

Alsine à feuilles de serpolet.

712. Arenaria montana. Arenaria foliis lanceolato linearibus scabris; caulibus sterilibus longissimis procumbentibus. *Linn. Sp. plant.* 606. Alsine foliis linearibus acuminatis, petalis florum integris calyce duplo longioribus. *Monn.*

Alsine de montagne.

713. Arenaria rubra. Arenaria foliis filiformibus, stipulis membranaceis vaginantibus. *Linn. Sp. plant.* 606. Alsine spargulæ facie media. *Pin.*

Alsine rouge.

714. Arenaria media. Arenaria foliis linearibus carnosis, stipulis membranaceis. *Linn. Sp. plant.* 606. Alsine spargulæ facie minima, seminibus marginatis. *Vaill.*

Petite Alsine à semences bordées.

715. Arenaria saxatilis. Arenaria foliis subulatis caulibus paniculatis, calycum foliolis ovatis. *Linn. Sp. plant.* 607. Alsine glabra, tenuissimis foliis, floribus albis. *Herm.*

Alsine à plusieurs fleurs & à feuilles de capillaire.

716. Arenaria tenuifolia. Arenaria foliis subulatis, caule paniculato, pedunculis symplicibus, capsulis erectis, petalis calyce brevioribus. *Linn. Sp. plant.* 607. Alsine tenuifolia. *Pin.*

Alsine à petites feuilles.

717. Arenaria laricifolia. Arenaria foliis setaceis, caule superne nudiusculo, calycibus subhirsutis. *Linn. Sp. plant.* 607. Alsine alpina, junceo folio. *Pin.*

Alsine des Alpes à feuilles de Jonc.

718. Arenaria hiſpida. Arenaria foliis ſubulatis ſubtus hiſpidis. *Linn. Sp. plant.* 608.
Morſgeline velue.

719. Garidella nigellaſtrum. Garidella. *Linn. Sp. plant.* 608. Garidella foliis tenuiſſime diviſis. *Garid.*
La Garidel.

720. Sedum telephium. Sedum foliis planiuſculis ſerratis, corymbo folioſo, caule erecto. *Linn. Sp. plant.* 616. Telephium vulgare. *Pin.*
L'Orpin commun.

721. Sedum anacampſeros. Sedum foliis cuneiformibus integerrimis, caulibus decumbentibus, floribus corymboſis. *Linn. Sp. plant.* 617. Telephium repens, folio deciduo. *Pin.*
L'Orpin rampant à feuilles tombantes.

722. Sedum ſtellatum. Sedum foliis planiuſcuſis angulatis, floribus lateralibus ſeſſilibus ſolitariis. *Linn. Sp. plant.* 617. Sedum echinatum vel ſtellatum flore albo. *Bauh. hiſt.*
Sedon étoilé.

713. Sedum cepæa. Sedum foliis planis, caule ramoſo, floribus paniculatis. *Linn. Sp. plant.* 618. Sedum annuum album, oblongo portulacæ minoris folio. *Moriſ.*
Sedon annuel blanc, à feuilles oblongues de petit pourpier.

724. Sedum daſyphillum. Sedum foliis oppoſitis ovatis obtuſis carnoſis, caule infirmo, floribus ſparſis. *Linn. Sp. plant.* 618. Sedum minus folio circinato. *Pin.*
Petit Sedon à feuilles arrondies.

725. Sedum reflexum. Sedum foliis ſubulatis ſparſis baſi ſolutis inferioribus recurvatis. *Linn. Sp. plant.* 618. Sedum minus luteum, folio acuto. *Pin.*
Petit Sedon jaune à feuilles aiguës.

729. Sedum rupeſtre. Sedum foliis ſubulatis quinquefariam confertis baſi ſolutis, floribus cymoſis. *Linn. Sp. plant.* 618. Sedum rupeſtre repens, foliis compreſſis. *Dill.*
Sedon de roche rampant à feuilles applaties.

727. Sedum album. Sedum foliis oblongis obtuſis teretiuſculis ſeſſilibus patentibus, cyma ramoſa. *Linn. Sp. plant.* 619. Sedum minus teretifolium album. *Pin.*
Petit Sedon à feuilles cylindriques.

728. Sedum rubens. Sedum foliis fusiformibus subdepressis, infimis quaternis, cyma subquadrifida, floribus pentandris, staminibus reflexis. *Linn. Sp. plant.* 619. Sedum annuum minimum stellatum rubrum. *Magn. Monsp.*
Petit Sedon annuel, étoilé & rouge.

729. Sedum acre. Sedum foliis subovatis adnato sessilibus gibbis erectiusculis alternis, cyma trifida. *Linn. Sp plant.* 619. Sempervivum minus vermiculatum acre. *Pin.*
Illecebra.

730. Sedum sexangulare. Sedum foliis subovatis adnato sessilibus gibbis erectiusculis sexfariam imbricatis. *Linn. Sp. plant.* 620. Sempervivum minus, vermiculatum insipidum. *Pin.*
Sedon à six angles.

731. Sedum annuum. Sedum caule erecto solitario annuo, foliis ovatis sessilibus gibbis alternis, cyma recurva. *Linn. Sp. plant.* 620. Sedum minimum non acre, flore albo. *Raii.*
Sedon annuel.

732. Sedum villosum. Sedum caule erecto; foliis planiusculis, pedunculisque subpilosis. *Linn. Sp. plant.* 620. Sedum palustre subhirsutum purpureum. *Pin.*
Sedon des marais hérissé, couleur de pourpre.

733. Oxalis acetosella. Oxalis scapo unifloro, foliis ternatis, radice squamoso articulata. *Linn. Sp. plant.* 620. Trifolium acetosum vulgare. *Pin.*
Alleluia.

734. Agrostemma githago. Agrostemma hirsuta, calycibus corollam æquantibus petalis integris nudis. *Linn. Sp. plant.* 624. Lychnis segetum major. *Pin.*
L'Yvraie.

735. Lychnis floscuculi. Lychnis petalis quadrifidis, fructu subrotundo. *Linn. Sp. plant.* 625. Caryophillus pratensis, flore laciniato symplici sive flos cuculi. *Pin.*
Œillet des prés à fleurs laciniées simples.

736. Lychnis viscaria. Lychnis petalis integris. *Linn. Sp. plant.* 625. Lychnis sylvestris viscosa rubra angustifolia. *Pin.*
Lychnide sauvage visqueuse à fleurs rouges & à feuilles étroites.

737. Lychnis alpina. Lychnis petalis bifidis, floribus corym-

bosis. *Linn. Sp. plant.* 626. Silene lapponica alba, facie viscariæ. *Fl. Lapp.*
Lychnide des Alpes.

738. Lychnis dioica. Lychnis floribus dioicis. *Linn. Sp. plant.* 626. Lychnis sylvestris alba simplex, *Pin.*
Lychnide sauvage blanche à fleurs simples.

739. Cerastium viscosum. Cerastium erectum villoso viscosum. *Linn. Sp. plant.* 627. Myosotis hirsuta altera viscosa. *Vaill.*
Myosotique visqueuse hérissée.

740. Cerastium semi-decandrum. Cerastium floribus pentandris, petalis emarginatis. *Linn. Sp. plant.* 627. Myosotis arvensis hirsuta minor. *Vaill.*
Petite Myosotique champêtre.

741. Cerastium alpinum. Cerastium foliis ovato lanceolatis, caule diviso, capsulis oblongis. *Linn. Sp. plant.* 628. Caryophillus holosteus alpinus latifolius. *Oed. dan.*
Œillet des Alpes à larges feuilles.

742. Cerastium repens. Cerastium foliis lanceolatis, pedunculis ramosis, capsulis subrotundis. *Linn. Sp. plant.* 628. Lychnis incana repens. *Pin.*
Lychnide à tiges rampantes.

743. Cerastium suffruticosum. Cerastium caule perenni procumbente, foliis lineari-lanceolatis subhirsutis. *Linn. Sp. plant.* 629. Myosotis tenuissimo folio rigido. *Tour.*
Myositique à feuilles trés-menues.

744. Cerastium aquaticum. Cerastium foliis cordatis sessilibus, floribus solitariis, fructibus pendulis. *Linn. Sp. plant.* 629. Alsine major. *Pin.*
La grande Alsine.

745. Cerastium tomentosum. Cerastium foliis oblongis tomentosis, pedunculis ramosis, capsulis globosis. *Linn. Sp. plant.* 629. Caryophyllus holosteus tomentosus latifolius. *Pin.*
Œillet cotonneux à larges feuilles.

746. Spergula arvensis. Spergula foliis verticillatis, floribus decandris. *Linn. Sp. plant.* 630. Alsine spergula dicta major. *Pin.*
Spergule.

747. Spergula pentandra. Spergula foliis verticillatis, floribus pentandris. *Linn. Sp. plant* 630. Spergula foliis filiformibus verticillatis raris, seminibus nigris. *Sauvages.*

Petite Alsine en forme de spargule.

748. Spergula nodosa. Spergula foliis oppositis subulatis lævibus, caulibus symplicibus. *Linn. Sp. plant.* 630. Alsine nodosa germanica. *Pin.*

Alsine à nœuds.

749. Alsine saginoides. Spergula foliis oppositis linearibus lævibus, pedunculis solitariis longissimis, caule repente. *Linn. Sp. plant.* 631. Alsine tenuifolia, pedunculis florum longissimis. *Vaill.*

Alsine à feuilles menues, dont les peduncules des feuilles sont très-longs.

CLASSE XI.

Des Dodecandriques.

750. Asarum Europeum. Asarum foliis reniformibus obtusis binis. *Linn. Sp. plant.* 633. Asarum. *Pin.*

Cabaret.

751. Portulaca oleracea Portulaca foliis cuneiformibus, floribus sessilibus. *Linn. Sp. plant.* 638. Portulaca angustifolia sylvestris. *Pin.*

Pourpier.

752. Lythrum salicaria. Lythrum foliis oppositis cordato-lanceolatis, floribus spicatis dodecandris. *Linn. Sp.plant.* 640. Lysimachia spicata purpurea. *Pin.*

Lysimachie purpurine en épis.

753. Lythrum hyssopifolium. Lythrum foliis alternis linearibus, floribus hexandris *Linn. Sp. plant.* 642. Hyssopi folia. *Pin.*

Salicaire à feuilles d'hyssope.

754. Lythrum thymifolium. Lythrum foliis alternis linearibus, floribus tetrapetalis. *Linn. Sp. plant.* 642. Salicaria minima tenuifolia. *Tour.*

Salicaire de la plus petite des especes.

755. Agrimonia eupatoria. Agrimonia foliis caulinis pinnatis, impuri petiolato, fructibus hispidis. *Linn. Sp. plant.* 643. Eupatorium veterum seu agrimonia. *Pin.*
L'Eupatoire des anciens.

756. Reseda luteola. Reseda foliis lanceolatis integris, calycibus quadrifidis. *Linn. Sp. plant.* 643. Luteola herba salicis folio. *Pin.*
Gaude.

757. Reseda glauca. Reseda foliis linearibus basi dentatis, floribus tetragynis. *Linn. Sp. plant.* 644. Reseda linariæ folio. *Pin.*
Reseda à feuilles de linaire.

758. Reseda canescens. Reseda foliis subulatis sparsis. *Sauvage.* Reseda alba minor. *Pin.*
Petit Reseda blanc.

759. Reseda purpurascens. Reseda foliis linearibus obtusis, floribus pentagynis. *Linn. Sp. plant.* 644. Reseda alba minor. 1. *Pin.*
Reseda à fleurs couleur de pourpre.

760. Reseda lutea. Reseda foliis omnibus trifidis inferioribus pinnatis. *Linn. Sp. plant.* 645. Reseda vulgaris. *Pin.*
Reseda commun.

761. Reseda phyteuma. Reseda foliis integris trilobisque calycibus sexpartitis maximis. *Linn. Sp. plant.* 645. Reseda minor vulgaris. *Tour.*
Petit Reseda commun.

762. Euphorbia peplis. Euphorbia dichotoma, foliis integerrimis semicordatis, floribus solitariis axillaribus, caulibus procumbentibus. *Linn. Sp. plant.* 653. Peplis maritima, folio obtuso. *Pin.*
Euphorbe maritime.

768. Euphorbia peplus. Euphorbia umbella trifida : dichotoma, involucellis ovatis, foliis integerrimis obovatis petiolatis. *Linn. Sp. plant.* 653. Peplus seu esula rotunda. *Pin.*
Esule ronde.

764. Euphorbia exigua. Euphorbia umbella trifida : dichotoma, involucellis lanceolatis, foliis linearibus. *Linn. Sp. plant.* 654 Tithymalus seu esula exigua *Pin.*
Petite Esule.

765. Euphorbia lathyris. Euphorbia umbella quadrifida dichotoma, foliis oppositis integerrimis. *Linn. Sp. plant.* 655. Lathyris major *Pin.*

766. Euphorbia ſpinoſa. Euphorbia umbella ſubquinquefida ſymplici involucellis ovatis: primariis triphyllis, foliis oblongis integerrimis, caule fruticoſo. *Linn. Sp. plant.* 655. Tithymalus maritimus ſpinoſus. *Pin.*

Tithymale maritime épineux.

Euphorbia dulcis. Euphorbia umbella quinquefida: bifida, involucellis ſubovatis, foliis lanceolatis obtuſis integerrimis. *Linn. Sp. plant.* 656. Tithymalus montanus nonacris. *Pin.*

Tithymale de montagnes.

768. Euphorbia pithyuſa. Euphorbia umbella quinquefida: bifida, involucellis ovatis mucronatis, foliis lanceolatis? infimis involutis retrorſum imbricatis. *Linn. Sp. plant.* 656. Tithymalus foliis brevibus aculeatis. *Pin.*

Tithymale à feuilles courtes & pointues

769. Euphorbia parallas. Euphorbia umbella ſubquinquefida: bifida, involucellis cordato reniformibus, foliis ſurſum imbricatis. *Linn. Sp. plant.* 657. Tithymalus maritimus. *Pin.*

Tithymale maritime.

770. Euphorbia helioſcopia. Euphorbia umbella quinquefida: trifida: dichotoma, involucellis obovatis, foliis cuneiformibus ſerratis. *Linn. Sp. plant.* 658. Tithymalus helioſcopius. *Pin.*

771. Euphorbia ſerrata. Euphorbia umbella quinquefida: trifida: dichotoma, involucellis diphyllis reniformibus, foliis amplexicaulibus cordatis ſerratis. *Linn. Sp. plant.* 658. Tithymalus characias, folio ſerrato. *Pin.*

Tithymale à feuilles en ſcie.

772. Euphorbia verrucoſa. Euphorbia umbella quinquefida: ſubtrifida: bifida: involucellis ovatis, foliis lanceolatis ſerrulatis villoſis, capſulis verrucoſis *Linn. Sp. plant.* 658. Tithymalus myrſinites, fructu verrucæ ſimili. *Pin.*

Tithymale à verrues.

Euphorbia platyphylla. Euphorbia umbella quinquefida, trifida: dichotoma, involucris carina piloſis, foliis ſerratis lan-

ceolatis, capsulis verrucosis. *Linn. Sp. plant.* 660. Tithymalus arvensis latifolius germanicus. *Pin.*
Tithymale champêtre à larges feuilles.

774. Euphorbia umbella multifida : bifida : involucellis subcordatis, petalis subbicornibus, ramis sterilibus foliis uniformibus. *Linn. Sp. plant.* 660. Tithymalus lithospermi majoris folio. *Magn.*
Esule.

775. Euphorbia cyparissias. Euphorbia umbella multifida : dichotoma, involucellis subcordatis, ramis sterilibus foliis setaceis, caulinis lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 661. Tithymalus cyparissius. *Pin.*
Tithymale à feuilles de cyprès.

476. Euphorbia myrsinites. Euphorbia umbella suboctifida : bifida, involucellis subovatis, foliis spatulatis patentibus carnosis mucronatis margine scabris. *Linn. Sp. plant.* 661. Tithymalus myrsinites latifolius *Pin.*
Tithymale à larges feuilles.

777. Euphorbia palustris. Euphorbia umbella multifida : subtrifida : bifida, involucellis ovatis, foliis lanceolatis, ramis sterilibus. *Linn. Sp. plant.* 662. Tithymalus palustris fruticosus *Pin.*
Tithymale des marais en arbre.

778. Euphorbia hyberna. Euphorbia umbella sexfida ; dichotoma, involucellis ovalibus, foliis integerrimis, ramis nullis, capsulis verrucosis. *Linn. Sp. plant.* 662. Tithymalus latifolius hispanicus. *Pin.*
Tithymale à larges feuilles.

779. Euphorbia amygdaloides. Euphorbia umbella multifida : dichotoma, involucellis perfoliatis orbiculatis, foliis obtusis. *Linn. Sp. plant.* 662. Tithymalus characias amygdaloides. *Pin.*
Tithymale à feuilles d'amandier.

780 Euphorbia characias. Euphorbia umbella multifida : bifida, involucellis perfoliatis emarginatis, foliis lanceolatis integerrimis, caule perenni. *Linn. Sp. plant.* 662. Tithymalus characias rubens peregrinus. *Pin.*
Tithymale rougeâtre.

781. Euphorbia sylvatica. Euphorbia umbella quinquefida : bifida, involucellis perfoliatis subcordatis acutiusculis, foliis

lanceolatis integerrimis. *Linn. Sp. plant.* 663. Tithymalus ſylvaticus lunato flore. *Pin.*
Tithymale des bois à fleurs en forme de lune.

782. Sempervivum tectorum. Sempervivum foliis ciliatis, propaginibus patentibus. *Linn. Sp. plant.* 664. Sedum majus vulgare. *Pin.*
Le grand Sedon commun.

783. Sempervivum arachnoides. Sempervivum foliis pilis intertextis, propaginibus globoſis. *Linn. Sp. plant.* 665. Sedum montanum tomentoſum. *Pin.*
Sedon de montagnes cotonneux.

CLASSE XII.

Des plantes Icoſandriques.

784. PRUNUS padus. Prunus floribus racemoſis, foliis deciduis baſi, ſubtus biglandoloſis. *Linn. Sp. plant.* 677. Ceraſus racemoſa ſylveſtris fructu non eduli. *Pin.*
Putiet.

785. Prunus mahaleb. Prunus floribus corymboſis, foliis ovatis. *Linn Sp. plant.* 678 Ceraſo affinis. *Pin.*
Bois de Sainte Lucie.

786. Prunus ceraſus. Prunus umbellis ſubſeſſilibus, foliis ovato lanceolatis conduplicatis glabris. *Linn. Sp. plant.* 679. Ceraſus ſativa. *Pin.*
Ceriſier.

787. Prunus avium. Prunus umbellis ſeſſilibus, foliis ovato lanceolatis conduplicatis ſubtus pubeſcentibus. *Linn. Sp. plant.* 680. Ceraſus ſylveſtris, fructu nigro & rubro. *Bauh. hiſt.*
Ceriſier ſauvage.

788. Prunus domeſtica. Prunus pedunculis ſubſolitariis, foliis lanceolato ovatis convolutis, ramis muticis. *Linn. Sp. plant.* 681. Prunus ſylveſtris fructu majore. *Vaill.* Prunus. *Pin.*
Prunier.

789. Prunus inſititia. Prunus pedunculis geminis, foliis

ovatis ſubtus villoſis convolutis, ramis ſpineſcentibus. *Linn. Sp. plant.* 680. Prunus ſylveſtris major. *Rai. hiſt.*

Prunier ſauvage précoce.

790. Prunus ſpinoſa. Prunus pedunculis ſolitariis, foliis lanceolatis glabris, ramis ſpinoſis. *Linn. Sp. plant.* 681. Prunus ſylveſtris. *Pin.*

Prunier ſauvage.

791. Cratægus aria Cratægus foliis ovatis inæqualiter ſerratis ſubtus tomentoſis. *Linn. Sp. plant.* 681. Sorbus alpina. *Bauh. hiſt.*

Sorbier des Alpes.

792. Cratægus torminalis. Cratægus foliis cordatis ſpetangulis; lobis infimis divaricatis. *Linn. Sp. plant.* 681. Sorbus torminalis & cratægus theophraſti. *Bauh. hiſt.*

Aliſier.

793. Cratægus oxiacantha. Cratægus foliis obtuſis ſubtrifidis ſerratis. *Linn. Sp. plant.* 683. Meſpilus apii folio, ſylveſtris ſpinoſa ſeu oxyacantha. *Pin.*

Aubépine.

794. Cratægus azerolus. Cratægus foliis obtuſis ſubtrifidis ſubdentatis. *Linn. Sp. plant.* 683 Meſpilus apii folio laciniato. *Pin.*

Azerolier.

795. Sorbus aucuparia. Sorbus foliis pinnatis utrinque glabris. *Linn. Sp. plant.* 683. Sorbus ſylveſtris, foliis domeſticæ ſimilis. *Pin.*

Sorbier des oiſeleurs.

796. Sorbus domeſtica. Sorbus foliis pinnatis ſubtus villoſis *Linn. Sp. plant.* 684. Sorbus ſativa. *Pin.*

Sorbier cultivé.

797. Meſpilus germanica. Meſpilus inermis, foliis lanceolatis ſubtus tomentoſis, floribus ſeſſilibus ſolitariis. *Linn. Sp. plant.* 684. Meſpilus germanica, folio laurino non ſerrato. *Pin.*

Néflier.

798. Meſpilus pyracanthus. Meſpilus ſpinoſa foliis lanceolato ovatis crenatis, calycibus fructus obtuſis. *Linn. Sp. plant.* 685. Oxyacantha dioſcoridis, ſeu ſpina acuta, pyrifolio. *Pin.*

Le Pyracantha ou buiſſon ardent.

799. Mespilus amelanchier. Mespilus inermis, foliis ovalibus serratis, cauliculis hirsutis. *Linn. Sp. plant.* 685. Alni effigie lanato folio, minor. *Pin.*

Amelanchier.

800. Mespilus chamæmespilus. Mespilus inermis, foliis ovalibus serratis glabris, floribus capitatis, bracteis deciduis linearibus. *Linn. Sp. plant.* 685 Cotoneaster folio oblongo serrato. *Pin.*

Faux Néflier.

801. Mespilus cotoneaster. Mespilus inermis, foliis ovatis integerrimis. *Linn. Sp. plant.* 686. Cotoneaster folio rotundo non serrato. *Pin.*

Néflier à fruit rouge.

802. Pyrus communis. Pyrus foliis serratis, pedunculis corymbosis. *Linn. Sp. plant.* 686. Pyrus sylvestris. *Pin.*

Poirier.

803. Pyrus malus. Pyrus foliis serratis, umbellis sessilibus. *Linn. Sp. plant.* 686. Malus sylvestris. *Pin.*

Pommier.

804. Spiræa filipendula. Spiræa foliis pinnatis: foliolis uniformibus serratis, caule herbaceo, floribus cymosis. *Linn. Sp. plant.* 702. Filipendula vulgaris. *Pin.*

Filipendule commune.

805. Spiræa ulmaria. Spiræa foliis pinnatis: impari majore lobato, floribus cymosis. *Linn. Sp. plant* 702. Barba capræ floribus compactis. *Pin.*

Reine des prés.

806. Rosa alpina. Rosa germinibus ovatis, pedunculis subhispidis, caule inermi. *Linn. Sp. plant.* 703. Rosa campestris, spinis carens, biflora. *Pin.*

Rose des Alpes.

807. Rosa pimpinellifolia. Rosa germinibus globosis pedunculisque glabris, caule aculeis sparsis rectis, petiolis scabris, foliolis obtusis. *Linn. Sp. plant.* 703.

Rose à feuilles de pimprenelle.

808. Rosa eglanteria. Rosa germinibus globosis pedunculisque glabris, caule aculeis sparsis rectis, petiolis scabris, foliolis acutis. *Linn. Sp. plant.* 703. Rosa sylvestris foliis odoratis. *Pin.*

L'Eglantier.

809. Rosa villosa. Rosa germinibus globosis aculeatis, pedunculis hispidis, caule aculeis sparsis, petiolis aculeatis, foliis tomentosis. *Linn. Sp. plant.* 704. Rosa sylvestris pomifera major. *Pin.*

Rose sauvage de la grande espece.

810. Rosa gallica. Rosa germinibus ovatis pedunculisque hispidis caule petiolisque hispido aculeatis. *Linn. Sp. plant.* 704. Rosa rubra multiplex. *Pin.*

Rose rouge à fleurs semidoubles.

811. Rosa canina, Rosa germinibus ovatis pedunculisque glabris, caule petiolisque aculeatis. *Linn Sp. plant* 704, Rosa sylvestris vulgaris flore odorato incarnato. *Pin.*

Grattecul.

812. Rosa alba. Rosa germinibus ovatis glabris, pedunculis cauleque hispidis, caule petiolisque aculeatis. *Linn. Sp. plant.* 705. Rosa alba vulgaris major. *Pin.*

La grande Rose blanche.

813. Rosa spinosissima. Rosa germinibus ovatis glabris, pedunculis caule petiolisque aculeatissimis. *Linn. Sp. plant.* 705, Rosa campestris spinosissima, flore albo odorato. 705.

Rose très-epineuse.

814. Rubus idæus. Rubus foliis quinato pinnatis ternatisque, caule aculeato, petiolis canaliculatis. *Linn. Sp. plant.* 706. Rubus idæus spinosus. *Pin.*

Framboisier.

815. Rubus cæsius. Rubus foliis ternatis subnudis, lateralibus bilobis, caule tereti aculeato. *Linn. Sp. plant.* 707. Rubus repens, fructu cæsio. *Pin.*

Petite Ronce à fruit bleuâtre.

816. Rubus fruticosus. Rubus foliis quinato digitatis ternatisque, caule petiolisque aculeatis. *Linn. Sp. plant.* 707. Rubus vulgaris seu rubus fructu nigro. *Pin.*

Ronce.

817. Rubus saxatilis. Rubus foliis ternatis flagellis nudis reptantibus herbaceis. *Linn. Sp. plant* 708. Chamærubus saxatilis.

Ronce des rochers.

818. Fragaria vesca. Fragaria flagellis reptans. *Linn. Sp. plant.* 708. Fragaria vulgaris. *Pin.*

Fraisier commun.

819. Potentilla anserina. Potentilla foliis pinnatis serratis, caule repente. *Linn. Sp. plant.* 710. Potentilla. *Pin.*
Potentille.

820. Potentilla recta. Potentilla foliis septenatis, lanceolatis serratis utrinque subpilosis, caule erecto. *Linn. Sp. plant.* 711. Quinquefolium rectum luteum. *Pin.*
Quintefeuille droite à fleurs jaunes.

821. Potentilla argentea. Potentilla foliis quinatis cuneiformibus incisis subtus tomentosis, caule erecto. *Linn. Sp. plant.* 712. Quinquefolium folio argenteo. *Pin.*
Quintefeuille à feuilles argentées.

822. Potentilla hirta. Potentilla foliis septenatis quinatisque cuneiformibus incisis pilosis, caule ascendente. *Linn. Sp. plant.* 712 Quintefolium montanum rectum hirsutum. *Pin.*
Quintefeuille de montagnes hérissée.

823. Potentilla aurea. Potentilla foliis radicalibus quinatis serratis acuminatis: caulinis ternatis, caule declinato. *Linn. Sp. plant.* 712. Quinquefolium minus repens alpinum aureum. *Pin.*
Quintefeuille rampante des Alpes.

824. Potentilla verna. Potentilla foliis radicalibus quinatis acute serratis retensis; caulinis ternatis, caule declinato. *Linn. Sp. plant.* 713. Quinquefolium minus repens luteum. *Pin.*
Quintefeuille du printemps.

825 Potentilla reptans. Potentilla foliis digitatis, caule repente, pedunculis unifloris. *Linn. Sp. plant.* 714. Quintefolium majus repens. *Pin.*
La grande Quintefeuille rampante.

826. Potentilla Monspeliensis. Potentilla foliis ternatis, caule ramoso erecto, pedunculis supra genicula enatis. *Linn. Sp. plant.* 714. Pentaphylloides fragatixæ folio, *Magn.*
Potentille de Montpellier.

827. Potentilla grandiflora. Potentilla foliis ternatis dentatis utrinque subpilosis, caule decumbente foliis longiore. *Linn. Sp. plant.* 715. Fragaria sterilis, amplissimis folio & flore, petalis cordatis. *Vaill.*
Fraisier stérile à grandes feuilles.

828. Fragaria subacaulis. Potentilla foliis ternatis dentatis

utrinque tomentosis, scapo decumbente. *Linn. Sp. plant.* 715. Fragariæ affinis sericea incana. *Pin.*

Fraisier sans tiges.

829. Tormentilla erecta. Tormentilla caule erectiusculo, foliis sessilibus. *Linn. Sp. plant.* 716. Tormentilla sylvestris. *Pin.*

Tormentille sauvage.

830. Geum urbanum. Geum floribus erectis, fructu globoso villoso : aristis uncinatis nudis, foliis lyratis. *Linn. Sp. plant.* 716. Caryophillata vulgaris. *Pin.*

Benoitte.

831. Geum rivale. Geum floribus nutantibus, fructu oblongo : aristis plumosis. *Linn. Sp. plant.* 717. Caryophillata aquatica, nutante flore. *Pin.*

Benoitte aquatique à fleur flottante.

832. Geum montanum. Geum flore inclinato solitario, fructu oblongo, aristis plumosis rectis. *Linn Sp. plant.* 717. Caryophillata alpina lutea. *Pin.*

Benoitte de montagnes.

833. Comarum palustre. Comarum. *Linn. Sp. plant.* 718. Quinquefolium palustre rubrum. *Pin.*

Comaret.

CLASSE XIII.

Des Poliandriques.

834. CAPPARIS spinosa. Capparis pedunculis solitariis unifloris, stipulis spinosis, foliis annuis, capsulis ovalibus. *Linn. Sp. plant.* 720. Capparis spinosa, fructu minore, folio rotundo. *Pin.*

Caprier.

835. Actæa spicata. Actæa racemo ovato, fructibusque baccatis. *Linn. Sp plant.* 722. Aconitum bacciferum. *Pin.*

Herbe de Saint Christophe.

836. Chelidonium majus. Chelidonium pedunculis umbellatis. *Linn. Sp. plant.* 723. Chelidonium majus vulgare. *Pin.*

Grande Chelidoine.

837. Chelidonium glaucium. Chelidonium pedunculis unifloris, foliis amplexicaulibus sinuatis, caule glabro. *Linn. Sp. plant.* 724.
Pavot cornu à fleurs jaunes.

838. Chelidonium corniculatum. Chelidonium pedunculis unifloris, foliis sessilibus pinnatifidis, caule hispido. *Linn. Sp. plant.* 724. Papaver corniculatum phœniceum hirsutum. *Pin.*
Pavot cornu à fleurs rouges.

839. Chelidonium hybridum. Chelidonium pedunculis unifloris, foliis pinnatifidis linearibus, caule lævi, siliquis trivalvibus. *Linn. Sp. plant.* 724. Papaver corniculatum violaceum. *Pin.*
Pavot cornu à fleurs violettes.

840. Papaver argemone. Papaver capsulis clavatis hispidis, caule folioso multifloro. *Linn. Sp. plant.* 725, Argemone capitulo longiore. *Pin.*
Argemone.

841. Papaver alpinum. Papaver capsula hispida, scapo unifloro nudo hispido, foliis bipinnatis. *Linn. Sp. plant.* 725. Argemone alpina, coriandri folio. *Pin.*
Pavot des Alpes.

842. Papaver dubium. Papaver capsulis oblongis glabris, caule multifloro setis adpressis, foliis pinnatifidis incisis. *Linn. Sp. plant.* 126. Papaver erraticum, capite longissimo glabro. *Tour.*
Coquelicot à tête longue.

843. Papaver rhæas. Papaver capitulis glabris globosis, caule piloso multifloro, foliis pinnatifidis incisis. *Linn. Sp. plant.* 786. Papaver erraticum majus *Pin.*
Grand Coquelicot.

844. Papaver somniferum. Papaver calycibus capsulisque glabris, foliis amplexicaulibus incisis. *Linn. Sp. plant.* 726. Papaver hortense, semine albo. *Pin.*
Pavot des jardins.

845. Nymphæa lutea. Nymphæa foliis cordatis integerrimis, calyce petalis majore pentaphyllo. *Linn. Sp. plant.* 729. Nymphæa lutea major. *Pin.*
Nénuphar à fleurs jaunes.

846. Nymphæa alba. Nymphæa foliis cordatis integerrimis,

calyce quadrifido. *Linn. Sp. plant.* 729. Nymphæa alba major.

Nénuphar à fleurs blanches.

847. Tilia europæa. Tilia floribus nectario destitutis. *Linn. Sp. plant.* 733. Tilia montana maximo folio. *Pin.*

Tilleul de montagnes à grandes feuilles.

848. Cistus monspeliensis. Cistus arborescens exstipulatus, foliis lineari-lanceolatis sessilibus utrinque villosis trinerviis. *Linn. Sp. plant.* 737. Cistus ladanifera monspeliensium. *Pin.*

Ciste de Montpellier qui porte le ladanum.

849. Cistus incanus. Cistus arborescens exstipulatus; foliis spatulatis tomentosis rugosis : inferioribus basi vaginantibus connatis. *Linn. Sp. plant.* 737. Cistus mas angustifolius. *Pin.*

Ciste mâle à feuilles étroites.

850. Cistus albidus. Cistus arborescens exstipulatus, foliis ovato lanceolatis tomentosis incanis sessilibus subtrinerviis. *Linn. Sp. plant,* 738. Cistus mas, folio oblongo incano. *Pin.*

Ciste mâle à feuilles oblongues.

851. Cistus salvifolius. Cistus arborescens exstipulatus, foliis ovatis petiolatis utrinque hirsutis. *Linn. Sp. plant.* 738. Cistus fœmina folio salviæ. *Pin.*

Ciste à feuilles de sauge.

852. Cistus umbellatus. Cistus suffruticosus procumbens exstipulatus, foliis oppositis linearibus, floribus umbellatis. *Linn. Sp. plant.* 739. Cistus ledon foliis thymi. *Pin.*

Ciste à feuilles de thym.

853. Cistus lævipes. Cistus suffruticosus adscendens exstipulatus foliis alternis fasciculatis linearibus glabris, pedunculis racemosis. *Linn. Sp. plant.* 739. Chamæcistus, ericæ folio, luteus elatior. *Pin.*

Chamæciste à feuilles de bruyere.

854. Cistus fumana. Cistus suffruticosus procumbens exstipulatus, foliis alternis linearibus margine scabris, pedunculis unifloris. *Linn. Sp plant.* 740. Chamæcistus ericæ folio, luteus humilior. *Pin.*

Ciste nain à feuilles de bruyere & à fleurs jaunes.

855. Cistus incanus. Cistus suffruticosus exstipulatus procumbens; foliis oppositis obovatis villosis subtus tomentosis,

floribus subumbellatis. *Linn. Sp. plant.* 740. Chamæciftus foliis myrti minoris incanis. *Pin.*

Ciste à feuilles de petit myrthe.

856. Ciftus tuberaria. Ciftus exftipulatus perennis, foliis radicalibus, ovatis trinerviis tomentofis; caulinis glabris lanceolatis; fummis alternis. *Linn. Sp. plant.* 741. Ciftus folio plantaginis. *Pin.*

Ciste à feuilles de plantain.

857. Ciftus guttatus. Ciftus herbaceus exftipulatus, foliis oppofitis lanceolatis trinerviis, racemis ebracteatis. *Linn. Sp. plant.* 741. Ciftus flore pallido, punicante macula infignito. *Pin.*

Ciste à fleurs maculées.

858. Ciftus ledifolius. Ciftus herbaceus erectus glaber ftipulatus, floribus folitariis fubfeffilibus, folio ternato oppofitis. *Linn. Sp. plant.* 742.

Ciste à feuilles de ledon.

859. Ciftus nummularius. Ciftus fuffruticofus ftipulatus, foliis inferioribus orbiculatis, fuperioribus ovatis. *Linn. Sp. plant.* 743. Helianthemum ad nummulariam accedens. *Bauh. hift.*

Ciste à forme de nummulaire.

860. Ciftus thymifolius. Ciftus fuffruticofus ftipulatus procumbens foliis linearibus oppofitis breviffimis congeftis. *Linn. Sp. plant.* 743.

Ciste à feuilles de thym.

861. Ciftus pilofus. Ciftus fuffruticofus ftipulatus, foliis linearibus fubtus bifulcatis incanis, calycibus lævibus. *Linn. Sp. plant.* 744. Chamæciftus foliis thymi incanis. *Pin.*

Ciste à poils.

862. Ciftus helianthemum. Ciftus fuffruticofus procumbens, ftipulis lanceolatis, foliis oblongis revolutis fubpilofis. *Linn. Sp. plant.* 744. Chamæciftus vulgaris, flore luteo. *Pin.*

Fleur du soleil.

863. Ciftus hirtus. Ciftus fuffruticofus ftipulatus, foliis ovatis, calycibus hifpidis. *Linn. Sp. plant.* 744. Ciftus ledon roris marini foliis fubtus incanis. *Pin.*

Heliantheme à feuilles étroites de serpolet.

864. Pœonia officinalis. Pæonia foliis oblongis. *Linn. Sp. plant.*

plant. 747. Pœonia communis quæ fæmina. *Pin.* Pœonia mas. *Lob.*

Pivoine.

865. Delphinium consolida. Delphinium nectariis monophyllis, caule subdiviso. *Linn. Sp. plant.* 748. Consolida arvensis regalis. *Pin.*

Pied d'Alouette.

866. Delphinium staphisagria. Delphinium nectariis diphyllis petalo brevioribus, foliis palmatis, lobis obtusis. *Linn. Sp. plant.* 750. Staphisagria. *Pin.*

Staphisaigre.

867. Aconitum napellus. Aconitum foliorum laciniis linearibus superne latioribus, linea exaratis. *Linn. Sp. plant* 751. Aconitum cæruleum seu napellus. *Pin.*

Napel.

868. Aconitum anthora. Aconitum floribus pentagynis, foliorum laciniis linearibus. *Linn. Sp. plant.* 751. Aconitum salutiferum seu anthora. *Pin.*

Anthora.

869. Aquilegia vulgaris. Aquilegia nectariis incurvis. *Linn. Sp. plant.* 752. Aquilegia sylvestris. *Pin.*

Ancholie.

870. Nigella damascena. Nigella floribus involucro folioso cinctis. *Linn. Sp. plant.* 753. Nigella angustifolia, flore majore simplici cæruleo. *Pin.*

Nielle à feuilles étroites & à grandes fleurs bleues.

871. Nigella arvensis. Nigella pistillis quinis, petalis integris, capsulis turbinatis. *Linn. Sp. plant.* 753. Nigella arvensis cornuta. *Pin.*

Nielle champêtre.

872. Nigella hispanica. Nigella pistillis denis corollam æquantibus. *Linn. Sp. plant.* 753 Nigella latifolia, flore majore simplici cæruleo. *Pin.*

Nielle d'Espagne.

873. Stratiotes aloides. Stratiotes foliis ensiformi-triangulis, ciliato aculeatis. *Linn. Sp. plant.* 754. Aloë palustris. *Pin.*

Aloës des marais.

874. Anemone hepatica. Anemone foliis trilobis integerri-

mis. *Linn. Sp. plant.* 758. Trifolium hepaticum, flore simplici & pleno *Pin.*

Trefle hépatique.

875. Anemone vernalis. Anemone pedunculo involucrato, foliis pinnatis, flore erecto. *Linn. Sp. plant.* 759. Pulsatilla apii folio vernalis flore majore. *Pin.*

Anemone du printemps.

876. Anemone pulsatilla. Anemone pedunculo involucrato, petalis rectis, foliis bipinnatis. *Linn. Sp. plant.* 759. Pulsatilla folio crassiore & majore flore. *Pin.*

Pulsatille.

877. Anemone sylvestris. Anemone pedunculo nudo, seminibus subrotundis hirsutis. *Linn. Sp. plant.* 861. Anemone sylvestris alba major. *Pin.*

Anemone sauvage.

878. Anemone trifolia. Anemone foliis ternatis ovatis integris serratis, caule unifloro. *Linn. Sp. plant.* 762. Anemone trifolia flore albo. *Bauh. hist.*

Anemone à trois fenilles.

879. Anemone nemorosa. Anemone seminibus acutis, foliolis incisis, caule unifloro. *Linn. Sp. plant.* 762. Anemone nemorosa, flore majore. *Pin.*

Renoncule des bois.

880. Anemone ranunculoides. Anemone seminibus acutis, foliolis incisis, petalis subrotundis, caule subbifloro. *Linn. Sp. plant.* 762. Ranunculus nemorosus luteus. *Pin.*

Renoncule des bois à fleurs jaunes.

881. Clematis vitalba. Clematis foliis pinnatis: foliolis cordatis scandentibus. *Linn. Sp. plant.* 766. Clematitis latifolia integra. *Bauh.*

Clematite à larges feuilles.

882. Clematis flammula. Clematis foliis inferioribus pinnatis scandentibus laciniatis, summis simplicibus integerrimis lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 766. Clematitis seu flammula repens. *Pin*

Clematite rampante.

883. Clematis maritima. Clematis foliis pinnatis linearibus

caulibus symplicibus hexagonis. *Linn. Sp. plant.* 767. Clematis maritima repens. *Pin.*

Clematite maritime.

884. Clematis recta. Clematis foliis pinnatis; foliolis ovato lanceolatis integerrimis; caule erecto; floribus pentapetalis; tetropetalisque. *Linn. Sp. plant.* 767. Flammula recta. *Pin.*

Clematite droite.

885. Thalictrum fœtidum. Thalictrum caule paniculato filiformi ramosissimo folioso *Linn. Sp. plant.* 768. Thalictrum minimum fœtidissimum. *Pin.*

Thalictron très-puant.

886. Thalictrum minus. Thalictrum foliis sexpartitis, floribus cernuis. *Linn. Sp. plant* 769. Thalictrum minus. *Pin.*

Petit Thalictron.

887. Thalictrum angustifolium. Thalictrum foliolis lanceolato linearibus integerrimis. *Linn Sp. plant.* 769. Thalictrum pratense angustissimo folio. *Pin.*

Thalictron des prés à feuilles très-étroites.

888. Thalictrum flavum. Thalictrum caule folioso sulcato; panicula multiplici erecta. *Linn. Sp plant.* 770. Thalictrum majus, siliqua angulosa seu striata. *Pin.*

Grand Thalictron.

889. Thalictrum lucidum. Thalictrum caule folioso sulcato; foliis linearibus carnosis. *Linn. Sp. plant.* 771. Thalictrum 1. pratense. *Clus.*

Thalictron des prés.

860 Adonis æstivalis. Adonis floribus pentapetalis, fructibus ovatis. *Linn. Sp. plant.* 771. Adonis sylvestris, flore phœniceo, ejusque foliis longissimis. *Pin.*

Adonide à fleurs pâles.

891. Adonis autumnalis. Adonis floribus octopetalis, fructibus subcylindricis. *Linn. Sp. plant.* 771. Adonis radice annua. *Sauvag.*

Adonide à grandes fleurs.

892. Ranunculus flammula. Ranunculus foliis ovato lanceolatis petiolatis, caule declinato. *Linn. Sp. plant.* 773. Ranunculus longifolius palustris minor. *Pin.*

Petite Renoncule à longues feuilles des marais.

893. Ranunculus lingua. Ranunculus foliis lanceolatis, caule

erecto. *Linn. Sp. plant.* 773. Ranunculus longifolius palustris major. *Pin.*

Grande Renoncule à longues feuilles des marais.

894. Ranunculus nodiflorus. Ranunculus foliis ovatis petiolatis, floribus sessilibus. *Linn. Sp. plant.* 773. Ranunculus parisiensis pumilus, plantaginellæ folio. *Vaill.*

Renoncule à nœud.

895. Ranunculus gramineus. Ranunculus foliis lanceolato linearibus sessilibus, caule erecto, radice bulbosa. *Linn. Sp. plant.* 773. Ranunculus gramineo folio, bulbosus. *Pin.*

Renoncule à feuilles de chiendent.

896. Ranunculus amplexicaulis. Ranunculus foliis ovatis acuminatis amplexicaulibus, caule multifloro, radice fasciculata. *Linn. Sp. plant.* 774. Ranunculus montanus, folio plantaginis. *Pin.*

Renoncule de montagnes à feuilles de plantain.

898. Ranunculus ficaria. Ranunculus foliis cordatis angulatis petiolatis. *Linn. Sp. plant.* 774. Chelidonia rotundifolia minor. *Pin.*

Petite Chelidoine à feuilles rondes.

899. Ranunculus thora. Ranunculus foliis reniformibus subtrilobis crenatis: caulino sessili, floralibus lanceolatis, caule subbifloro. *Linn. Sp. plant.* 775. Thora major. *Cam.*

Thora.

900. Ranunculus auricomus. Ranunculus foliis radicalibus reniformibus crenatis incisis: caulinis digitatis linearibus, caule multifloro. *Linn. Sp. plant.* 775. Ranunculus nemorosus seu sylvaticus folio subrotundo *Pin.*

Renoncule des bois à feuilles rondes.

901. Ranunculus sceleratus. Ranunculus foliis inferioribus palmatis; summis digitatis, fructibus oblongis. *Linn. Sp. plant* 777. Ranunculus palustris apii folio lævis. *Pin.*

Renoncule des marais à feuilles d'ache.

902. Ranunculus aconitifolius. Ranunculus foliis omnibus quinatis lanceolatis inciso-serratis. *Linn. Sp. plant.* 776. Ranunculus montanus, aconiti folio, albus flore majore. *Pin.*

Renoncule à feuilles d'aconit.

903. Ranunculus illyricus. Ranunculus foliis ternatis integerrimis lanceolatis. *Linn. Sp. plant.* 776. Ranunculus lanu-

ginosus angustifolius, grumosa radice major & minor. *Pin.*
Renoncule à feuilles étroites & à racines grumeleuses.

904. Ranunculus rutæfolius. Ranunculus foliis supra decompositis, caule symplicissimo unifolio unifloro, radice tuberosa. *Linn, Sp. plant.* 777. Ranunculus rutaceo folio, flore suave rubente. *Pin.*
Renoncule à feuilles de rhue.

905. Ranunculus glacialis. Ranunculus calycibus hirsutis, caule bifloro, foliis multifidis. *Linn. Sp. plant.* 777. Ranunculus montanus purpureus, calyce villoso. *Bauh. hist.*
La Renoncule de montagnes à fleurs purpurines & à calice hérissé.

607. Ranunculus monspeliacus. Ranunculus foliis tripartitis crenatis, caule symplici villoso subnudo unifloro. *Linn. Sp. plant.* 778. Ranunculus saxatilis, magno flore. *Pin.*
Renoncule de Montpellier.

907. Ranunculus bulbosus. Ranunculus calycibus retroflexis, pedunculis sulcatis, caule erecto, foliis compositis. *Linn. Sp. plant.* 778. Ranunculus pratensis, radice verticilli modo rotundo, *Pin.*
Renoncule bulbeux.

908. Ranunculus repens. Ranunculus calycibus patulis, pedunculis sulcatis, sarmentis repentibus, foliis compositis. *Linn. Sp. plant.* 779. Ranunculus pratensis repens hirsutus. *Pin.*
Renoncule des prés, rampante, hérissée.

909. Ranunculus polyanthemos. Ranunculus calycibus patulis, pedunculis sulcatis, caule erecto, foliis multipartitis. *Linn. Sp. plant.* 779. Ranunculus polyanthemos symplex. *Lob.*
Renoncule des bois.

910. Ranunculus acris. Ranunculus calycibus patulis, pedunculis teretibus, foliis tripartito multifidis: summis linearibus. *Linn. Sp. plant.* 779. Ranunculus pratensis erectus acris. *Pin.*
Renoncule des prés.

911. Ranunculus lanuginosus. Ranunculus calycibus patulis, pedunculis teretibus, caule petiolisque hirtis, foliis trifidis lobatis crenatis holosericeis *Linn. Sp. plant.* 779. Ranunculus foliis radicalibus pinnatis. *Sauv.*
Renoncule de montagnes à larges feuilles.

912. Ranunculus chærophyllos. Ranunculus calycibus retroflexis, pedunculis ſulcatis, caule erecto unifloro, foliis compoſitis lineari-multifidis. *Linn. Sp. plant.* 780. Ranunculus chærophyllos, aſphodeli radice. *Pin.*

Renoncule à feuilles de cerfeuil.

913. Ranunculus arvenſis. Ranunculus ſeminibus aculeatis, foliis ſuperioribus decompoſitis linearibus. *Linn. Sp. plant.* 780. Ranunculus arvenſis echinatus. *Pin.*

Renoncule champêtre.

914. Ranunculus muricatus. Ranunculus ſeminibus aculeatis, foliis ſymplicibus lobatis obtuſis glabris, caule diffuſo, *Linn. Sp. plant.* 780. Ranunculus paluſtris echinatus. *Pin.*

Renoncule des marais hériſſée.

915. Ranunculus falcatus. Ranunculus foliis filiformi-ramoſis, ſeminibus falcatis, ſcapo nudo unifloro. *Linn. Sp. plant.* 781. Melampyrum luteum minimum. *Pin.*

Melampyre jaune de la plus petite eſpèce.

916. Ranunculus hederaceus. Ranunculus foliis ſubrotundis trilobis integerrimis, caule repente. *Linn. Sp. plant.* 781. Ranunculus aquaticus hederaceus luteus. *Pin.*

Renoncule à feuilles de lierre.

917. Ranunculus aquatilis. Ranunculus foliis ſubmerſis capillaceis, emerſis ſubpeltatis. *Linn. Sp. plant.* 781. Ranunculus aquaticus folio rotundo & capillaceo. *Pin.*

Renoncule aquatique.

918. Helleborus fœtidus. Helleborus caule multifloro folioſo, foliis pedatis. *Linn. Sp. plant.* 784. Helleborus niger fœtidus. *Pin.*

Hellebore puant.

919. Caltha paluſtris. Caltha. *Linn. Sp. plant.* 784. Caltha paluſtris flore ſymplici. *Pin.*

Soucy d'eau.



CLASSE XIV.

Des Gymnospermiques.

920. AJUGA pyramidalis. Ajuga tetragono-pyramidalis. *Linn. Sp. plant.* 785. Consolida media genevensis. *Bauh. hist.*
Bugle pyramidale.

921. Ajuga reptans. Ajuga stolonibus reptantibus. *Linn. Sp. plant.* 785. Consolida media pratensis cærulea. *Pin.*
Bugle.

Teucrium botrys. Teucrium foliis multifidis, pedunculis axillaribus ternis. *Linn. Sp. plant.* 786. Botrys chamædryoides. *Pin.*
Botrys à forme de chamædrys.

923. Teucrium chamæpytis. Teucrium foliis trifidis linearibus integerrimis, floribus sessilibus lateralibus solitariis, caule diffuso. *Linn. Sp. plant.* 787. Chamæpytis lutea vulgaris seu folio trifido. *Pin.*
Chamæpytis commun jaune.

924. Teucrium iva. Teucrium foliis subtricuspidatis linearibus, floribus sessilibus. *Linn. Sp. plant.* 787. Chamæpytis moschata, foliis serratis. *Pin.*
Chamæpytis musqué, à feuilles en forme de scie.

925. Teucrium scorodonia. Teucrium foliis cordatis serratis petiolatis, racemis lateralibus secundis, caule erecto. *Linn. Sp. plant.* 789. Scordium alterum seu salvia sylvestris. *Pin.*
Sauge sauvage.

926. Teucrium massiliense. Teucrium foliis ovatis rugosis inciso crenatis incanis, caulibus erectis, racemis rectis. *Linn. Sp. plant.* 789. Chamædrys fruticosa cretica, purpureo flore. *Tour.*
Chamædrys en arbre de Créte.

927. Teucrium scordium. Teucrium foliis oblongis sessilibus dentato serratis, floribus geminis lateralibus pedunculatis, caule diffuso. *Linn. Sp. plant.* 790. Scordium. *Pin.*
Scordium.

928. Teucrium lucidum. Teucrium foliis ovatis acute incifo ferratis glabris, floribus axillaribus geminis, caule crecto. *Linn. Sp. plant.* 790. Chamædrys alpina frutefcens, folio fplendente. *Magn.*

Chamædrys des Alpes en arbre à feuilles luifantes.

929. Teuctium chamædrys. Teucrium foliis cuneiformi-ovatis incifis crenatis petiolatis, floribus fubverticillatis ternis petiolatis. *Linn. Sp. plant.* 790. Chamædrys major repens. *Pin.*

Grand Chamædrys rampant.

930. Teucrium flavum. Teucrium foliis cordatis obtufe ferratis; floralibus integerrimis concavis, caule fruticofo, floribus ternis. *Linn. Sp. plant.* 791. Chamædrys fruticofior, flore ochroleuco. *Morif.*

Teucrium vulgaire en arbre.

931. Teucrium montanum. Teucrium corymbo terminali, foliis lanceolatis integerrimis fubtus tomentofis. *Linn. Sp. plant.* 791.

Polium à feuilles de lavande.

932. Teucrium pyrenaicum. Teucrium corymbo terminali, foliis cuneiformi-rotundatis crenatis. *Linn Sp. plant.* 791. Polium pyrenaicum fupinum, hederæ terreftris folio. *Tourn.*

Polium des Pyrénées.

933. Teucrium polium. Teucrium capitulis fubrotundis, foliis oblongis obtufis crenatis tomentofis feffilibus caule proftato. *Linn. Sp. plant.* 792. Polium montanum luteum. *Pin.*

Polium de montagnes à fleurs jaunes.

934. Teucrium capitatum. Teucrium capitulis pedunculatis, foliis lanceolatis crenatis tomentofis, caule erecto. *Linn. Sp. plant.* 792. Polium maritimum crectum monfpeliacum. *Pin.*

Polium maritime de Montpellier.

935. Saturcia montana. Saturcia pedunculis dichotomis lateralibus folitariis, foliis lineari lanceolatis mucronatis. *Linn. Sp. plant.* 794. Satureia montana. *Pin.*

Sarriette de montagnes.

936. Satuteia hortenfis. Saturcia pedunculis bifloris. *Linn. Sp. plant.* 785. Satureia hortenfis. *Pin.*

Sarriette des jardins.

937. Nepeta cataria. Nepeta floribus fpicatis, verticillis

ſubpedicellatis, foliis petiolatis cordatis dentato ſerratis. *Linn. Sp. plant.* 796. Mentha cataria vulgaris & major. *Pin.*
Herbe aux chats.

938 Lavendula ſpica. Lavendula foliis lanceolatis integerrimis, ſpicis nudis. *Linn. Sp. plant.* 800. Lavendula anguſtifolia. *Pin.*
Lavande à feuilles étroites.

939. Sideritis hyſſopifolia. Sideritis foliis lanceolatis glabris integerrimis, bracteis cordatis dentato ſpinoſis, calycibus æqualibus. *Linn. Sp. plant.* 803. Sideritis alpina hyſſopifolia. *Pin.*
Crapaudine des Alpes à feuilles d'hyſſope.

940. Sideritis ſcordioides. Sideritis foliis lanceolatis acutis dentatis, bracteis ovatis dentato ſpinoſis, calycibus æqualibus, ſpicis ovatis. *Linn. Sp. plant.* 803. Sideritis foliis hirſutis pro funde crenatis. *Pin.*
Crapaudine à feuilles hériſſées, crénelées profondément.

941. Sideritis hirſuta. Sideritis foliis lanceolatis obtuſis dentatis piloſis, bracteis dentato ſpinoſis, caule hirto, ſpicis interruptis elongatis. *Linn. Sp. plant.* 803. Sideritis hirſuta procumbens. *Pin.*
Crapaudine inclinée & hériſſée.

942. Mentha ſylveſtris. Mentha ſpicis oblongis, foliis oblongis tomentoſis ſerratis ſeſſilibus, ſtaminibus corolla longioribus. *Linn. Sp. plant.* 804. Mentha ſylveſtris, folio longiore. *Pin.*
Menthe ſauvage à feuilles longues.

843. Mentha viridis. Mentha ſpicis oblongis, foliis lanceolatis nudis ſerratis ſeſſilibus, ſtaminibus corolla longioribus. *Linn. Sp. plant.* 804. Mentha anguſtifolia ſpicata. *Pin.*
Menthe en épis à feuilles étroites.

944. Mentha aquatica. Mentha ſpicis capitatis, foliis ovatis ſerratis petiolatis, ſtaminibus corolla longioribus. *Linn. Sp. plant.* 805. Mentha rotundifolia paluſtris ſeu aquatica major. *Pin.*
Menthe à feuilles rondes des marais.

945. Mentha arvenſis. Mentha floribus verticillatis, foliis ovatis acutis ſerratis, ſtaminibus corollam æquantibus.

Linn. Sp. plant. 806. Calamintha arvensis verticillata. *Pin.*
Menthe champêtre.

946. Mentha pulegium. Mentha floribus verticillatis, foliis ovatis obtusis subcrenatis, caulibus subteretibus repentibus staminibus corolla longioribus. *Linn. Sp. plant.* 807. Pulegium latifolium. *Pin.*
Pouliot à larges feuilles.

947. Mentha cervina. Mentha floribus verticillatis, foliis linearibus, staminibus corolla longioribus *Linn. Sp. plant.* 807. Pulegium angustifolium. *Pin.*
Pouliot.

948. Glecoma hederacea. Glecoma foliis reniformibus crenatis. *Linn. Sp plant.* 807. Hedera terrestris vulgaris. *Pin.*
Lierre terrestre.

949. Lamium album. Lamium foliis cordatis acuminatis petiolatis, verticillis vigintifloris. *Linn. Sp. plant.* 809. Lamium album non fœtens, folio oblongo. *Pin.*
Ortie blanche.

950. Lamium purpureum. Lamium foliis cordatis obtusis petiolatis *Linn. Sp. plant.* 809. Lamium purpureum fœtidum, folio subrotundo. *Pin.*
Lamier puant à fleurs purpurines.

951. Lamium amplexicaule. Lamium foliis floralibus sessilibus amplexicaulibus obtusis. *Linn. Sp. plant.* 809. Lamium folio caulem ambiente, minus. *Pin.*
Lamier à feuilles embrassant la tige.

952. Galeopsis ladanum. Galeopsis internodiis caulinis æqualibus: verticillis omnibus remotis. *Linn. Sp. plant.* 810. Sideritis arvensis angustifolia rubra. *Pin.*
Sideritis des champs à feuilles étroites & à fleurs rouges.

953. Galeopsis tetrahit. Galeopsis internodiis caulinis superne incrassatis, verticillis summis subcontiguis. *Linn. Sp. plant.* 810. Urtica aculeata, foliis serratis. *Pin.*
Ortie pointue à feuilles en scie.

954. Galeopsis galeobdolon. Galeopsis verticillis sexfloris involucro tetraphyllo. *Linn. Sp. plant.* 810. Lamium folio oblongo luteum. *Pin.*
Lamier à feuilles oblongues & à fleurs jaunes.

955. Betonica officinalis. Betonica spica interrupta, corollarum lacinia labii intermedia emarginata. *Linn. Sp. plant.* 810. Betonica purpurea. *Pin.*

Bétoine purpurine.

956. Betonica alopecurus. Betonica spica basi foliosa corollis galea bifida. *Linn. Sp. plant.* 811. Betonicæ folio, capitulo alopecuri. *Pin.*

Bétoine de montagne à fleurs jaunes.

957. Stachys sylvatica. Stachys verticillis sexfloris, foliis cordatis petiolatis. *Linn. Sp. plant.* 811. Lamium maximum sylvaticum fœtidum. *Pin.*

Grand Lamier des bois, puant.

958. Stachys palustris. Stachys verticillis sexfloris, foliis lineari lanceolatis semen amplexicaulibus. *Linn. Sp. plant* 811. Stachys palustris fœtida. *Pin.*

Stachique puant des marais.

959. Stachys alpina. Stachys verticillis multifloris, foliorum serraturis apice cartilagineis, corollis labio plano. *Linn. Sp. plant.* 812. Pseudo stachys alpina. *Pin.*

Stachique des Alpes.

960. Stachys germanica. Stachys verticillis multifloris, foliorum serraturis imbricatis, caule lanato. *Linn. Sp. plant.* 812. Stachys major germanica. *Pin.*

Grand Stachique d'Allemagne.

961. Stachys annua. Stachys verticillis sexfloris, foliis ovato lanceolatis trinerviis lævibus petiolatis. *Linn. Sp. plant.* 813. Sideritis arvensis latifolia glabra. *Pin.*

Stachique annuel.

962. Stachys hirta. Stachys verticillis sexfloris, caulibus prostratis, corollis labio superiore bifido divaricato reflexo. *Linn. Sp. plant.* 813. Marrubium nigrum rotundifolium. *Pin.*

Marrube noir à feuilles rondes.

963. Stachys arvensis. Stachys verticillis sexfloris, caule debili, foliis obtusis nudiusculis, corollis calyce vix longioribus. *Linn. Sp. plant.* 814. Marrubiastrum vulgare. *Tour.*

Stachique champêtre.

964. Ballota nigra. Ballota foliis cordatis indivisis serratis,

calycibus acuminatis. *Linn. Sp. plant.* 814. Marrubium nigrum fœtidum. *Pin.*
Marrube noir puant.

965. Ballota alba. Ballota foliis cordatis indivisis serratis, calycibus subtruncatis. *Linn Sp. plant.* 814. Ballota flore albo. *Tourn.*
Ballote à fleurs blanches.

966. Marrubium supinum. Marrubium dentibus calycinis setaceis rectis villosis *Linn. Sp. plant.* 816. Marrubium album hispanicum majus. *Barr.*
Grand Marrube blanc d'Espagne.

967. Leonurus cardiaca. Leonurus foliis caulinis lanceolatis trilobis. *Linn. Sp. plant.* 817. Marrubium cardiaca dictum, *Pin.*
Agripaulme.

968. Leonurus marrubiastrum. Leonurus foliis ovatis lanceolatisque serratis calycibus sessilibus spinosis. *Linn. Sp. plant.* 817. Marrubiastrum foliis cardiacæ. *Bot. mus.*
Marrubiastre à feuilles d'Agripaulme.

969. Phlomis lychnidis. Phlomis foliis lanceolatis tomentosis, floralibus ovatis, involucris setaceis lanatis. *Linn Sp. plant.* 819. Verbascum augustis salviæ foliis. *Pin.*
Bouillon blanc à feuilles étroites de sauge.

970. Phlomis herba venti. Phlomis involucris setaceis hispidis, foliis ovato oblongis scabris, caule herbaceo. *Linn. Sp. plant.* 819. Marrubium nigrum longifolium. *Pin.*
Marrube noir à feuilles longues.

971. Clinopodium vulgare. Clinopodium capitulis subrotundis hispidis, bracteis setaceis. *Linn. Sp. plant.* 821. Clinopodium origano simile *Pin.*
Clinopode semblable à l'origan.

972. Clinopodium rugosum. Clinopodium foliis rugosis, capitulis axillaribus pedunculatis explanatis radiatis. *Linn. Sp. plant.* 822. Melissa altissima globularia. *Plum.*
Menthe d'Amérique à forme de mélisse.

973. Origanum vulgare. Origanum spicis subrotundis paniculatis conglomeratis, bracteis calyce longioribus ovatis. *Linn. Sp. plant.* 824. Origanum sylvestre. *Pin.*
Origan sauvage.

974. Thymus serpillum. Thymus floribus capitatis caulibus decumbentibus, foliis planis obtusis basi ciliatis. *Linn. Sp. plant*, 825. Serpyllum vulgare minus. *Pin.*
Petit Serpolet commun.

975. Thymus vulgaris. Thymus erectus, foliis revolutis ovatis, floribus verticillato-spicatis. *Linn. Sp. plant.* 825. Thymus vulgaris, folio tenuiore. *Pin.*
Thym commun.

979. Thymus acinos. Thymus verticillis sexfloris, caulibus erectis subramosis, foliis acutis serratis. *Linn. Sp. plant.* 826. Clinopodium arvense, ocymi facie. *Pin.*
Clinopode des champs à forme de basilic.

977. Thymus alpinus. Thymus verticillis sexfloris, foliis obtusiusculis concavis subserratis. *Linn. Sp. plant.* 826. Clinopodium montanum. *Pin.*
Thym des Alpes.

978. Melissa officinalis. Melissa racemis axillaribus verticillatis, pedicellis symplicibus. *Linn. Sp. plant.* 827. Melissa hortensis. *Pin.*
Melisse des jardins.

979. Melissa calamintha. Melissa pedunculis axillaribus dichotomis longitudine foliorum. *Linn. Sp. plant.* 827. Calamintha vulgaris & officinarum germaniæ. *Pin.*
Calament.

980. Melissa nepeta. Melissa pedunculis axillaribus dichotomis folio longioribus, caule decumbente. *Linn. Sp. plant.* 828. Calamintha pulegii odore seu nepeta. *Pin.*
Calament à odeur de pouliot.

981. Melissa cretica. Melissa racemis terminalibus, pedunculis solitariis brevissimis. *Linn. Sp. plant.* 828. Calamintha incana, ocymi foliis. *Pin.*
Melisse de Crete.

982. Horminum pyrenaicum. Horminum foliis cordatis obtusis, caule nudo. *Linn. Sp. plant.* 831. Melissa pyrenaica, caule brevi, plantaginis folio. *Magn.*
Melisse des Pyrenées.

983. Melittis melissophyllum. Melittis. *Linn. Sp. plant.* 832. Melissa fuschii. *Cam.*
Lamier de montagnes à feuilles de melisse.

984. Scutellaria galericulata. Scutellaria foliis cordato-lanceolatis crenatis, floribus axillaribus. *Linn. Sp. plant.* 835. Lysimachia cærulea galericulata seu gratiola cærulea. *Pin.*

Gratiole bleue.

985. Prunella vulgaris. Prunella foliis omnibus ovato oblongis petiolatis. *Linn. Sp. plant.* 837. Brunella major folio non dissecto. *Pin.*

La Brunelle.

986. Prunella laciniata. Prunella foliis ovato oblongis petiolatis : supremis quatuor lanceolatis dentatis. *Linn. Sp. plant.* 837. Brunella folio laciniato. *Pin.*

Brunelle à feuilles laciniées.

987. Brunella hyssopi folia. Brunella foliis lanceolato linearibus ciliatis subsessilibus. *Linn. Sp. plant.* 837. Brunella hyssopi folia. *Pin.*

Brunelle à feuilles d'hyssope.

988. Bartsia viscosa. Bartsia foliis superioribus alternis serratis, floribus lateralibus. *Linn. Sp. plant.* 839. Euphrasia major lutea latifolia palustris. *Rai. hist.*

La Grande Euphraise des marais.

989. Rhinanthus crista galli. Rhinanthus corollarum labio superiore compresso breviore. *Linn. Sp. plant.* 840. Pedicularis pratensis lutea, seu crista galli. *Pin.*

Crête de coq.

990. Rhinanthus trixago. Rhinanthus calycibus hirsuto tomentosis : foliis obtuse serratis, caule simplicissimo. *Linn. Sp. plant.* 840. Chamædrys unicaulis spicata. *Pin.*

Crête de coq à épis.

991. Euphrasia latifolia. Euphrasia foliis dentato palmatis, floribus subcapitatis. *Linn. Sp. plant.* 841. Euphrasia purpurea minor. *Pin.*

Petite Euphraise à fleurs purpurines.

992. Euphrasia officinalis. Euphrasia foliis ovatis lineatis argute dentatis. *Linn. Sp. plant.* 841. Euphrasia officinarum. *Pin.*

Euphraise des boutiques.

993. Euphrasia odontites. Euphrasia foliis linearibus omnibus serratis. *Linn. Sp. plant.* 841. Euphrasia pratensis rubra. *Pin.*

Euphraise rouge des prés.

994. Euphrasia lutea. Euphrasia foliis linearibus serratis; superioribus integerrimis. *Linn. Sp. plant.* 841. Euphrasia pratensis lutea. *Pin.*

Euphraise à fleurs jaunes.

995. Euphrasia linifolia. Euphrasia foliis linearibus: omnibus integerrimis, calycibus villoso viscidis. *Linn. Sp. plant.* 842. Euphrasia foliis lini angustioribus. *Pin.*

Euphraise à feuilles de lin.

996. Melampyrum aristatum. Melampyrum spicis quadrangularibus, bracteis cordatis compactis denticulatis imbricatis. *Linn. Sp. plant.* 842. Melampyrum luteum angustifolium. *Pin.*

Mélampyre jaune à feuilles étroites.

997. Melampyrum arvense. Melampyrum spicis conicis laxis bracteis dentato setaceis. *Linn. Sp. plant.* 842. Melampyrum purpurascente comâ. *Pin.*

Bled de vache.

998. Melampyrum nemorosum. Melampyrum floribus secundis lateralibus: bracteis dentatis cordato-lanceolatis: summis coloratis sterilibus, calycibus lanatis. *Linn. Sp. plant.* 843. Melampyrum coma cærulea. *Pin.*

Melampyre des bois.

999. Melampyrum pratense. Melampyrum floribus secundis lateralibus: conjugationibus remotis, corollis clausis. *Linn. Sp. plant.* 843. Melampyrum luteum latifolium. *Pin.*

Melampyre des prés.

1000 Melampyrum sylvaticum. Melampyrum floribus secundis lateralibus: conjugationibus remotis, corollis hiantibus. *Linn. Sp. plant.* 843. Melampyrum latifolium; floribus parvis luteis. *Fl. Lapp.*

Melampyre des bois.

1001. Lathræa clandestina. Lathræa caule ramoso subterrestri floribus erectis solitariis. *Linn. Sp. plant.* 843. Clandestina flore cæruleo. *Tourn.*

Clandestine.

1002. Lathræa squamaria. Lathræa caule simplicissimo, corollis pendulis labio inferiore trifido. *Linn. Sp. plant.* 844. Orobanche, radice dentata, major. *Pin.*

Orobanche de la grande espéce à racines dentelées.

1003. Tozzia alpina. Tozzia alpina lutea, alsines folio, radice squamata. *Linn. Sp. plant.* 844. Dentaria buguloides radice globosa squamulis myonthoideis, alpina. *Moris.*
Euphraise jaune à feuilles d'Alsine

1004. Pedicularis paluftris. Pedicularis caule ramoso, calycibus calloso punctatis, corollis labio obliquis. *Linn. Sp. plant.* 845. Pedicularis pratensis rubra elatior. *Rai.*
Pediculaire des prés à fleurs rouges.

1005. Pedicularis sylvarica. Pedicularis caule ramoso, calycibus oblongis angulatis lævibus, corollis labio cordato. *Linn. Sp. plant.* 845. Pedicularis pratensis purpurea. *Pin.*
Pediculaire des prés à fleurs purpurines.

1006. Pedicularis recutita. Pedicularis caule symplici; staminibus floris galea longioribus. *Linn. Sp. plant.* 846.
Pediculaire des Alpes.

1007. Pedicularis tuberosa. Pedicularis caule symplici, calicibus crenatis, corollis galea rostraro-aduncis. *Linn. Sp. plant.* 847. Filipendula montana flore pedicularix. *Pin.*
Pediculaire tubéreuse.

1008. Antirrhinum cymbalaria. Antirrhinum foliis cordatis quinquelobis alternis, caulibus procumbentibus. *Linn. Sp. plant.* 851. Cymbalaria. *Pin.*
Cymbalaire.

1009. Anthirrhinum foliis hastatis alternis, caulibus procumbentibus. *Linn. Sp. plant.* 851. Elatine folio acuminato in basi auriculato, flore luteo. *Pin.*
Musle de veau à fleurs jaunes.

1010. Antirrhinum spurium. Antirrhinum foliis ovatis alternis, caulibus procumbentibus. *Linn. Sp. plant.* 851 Elatine folio subrotundo. *Pin.*
Linaire à feuilles rondes de nummulaire.

1011. Antirrhinum origanifolium. Antirrhinum foliis plerisque oppositis oblongis, floribus alternis. *Linn. Sp. plant.* 852. Antirrhinum saxatile, foliis serpilli. *Pin.*
Musle de veau des rochers à feuilles de serpolet.

1012, Antirrhinum minus. Antirrhinum foliis plerisque alternis lanceolaris obtusis, caule ramosissimo diffuso. *Linn. Sp. plant.* 852. Antirrhinum arvense minus. *Pin.*
Musle de veau champêtre de la petite espèce.

1013. Antirrhinum bipunctatum. Antirrhinum foliis linearibus glabris: inferioribus quaternis, caule erecto paniculato, floribus spicato capitatis. *Linn. Sp. plant.* 853. Linaria lutea parva annua. *Bauh. hist.*

La petite linaire jaune annuelle.

1014. Antirrhinum monspessulanum. Antirrhinum foliis linearibus confertis, caule nitido paniculato, pedunculis spicatis nudis. *Linn. Sp. plant.* 854. Linaria capillaceo folio odora. *Pin.*

Linaire odorante à feuilles capillaires.

1015. Antirrhinum repens. Antirrhinum foliis linearibus confertis: inferne quaternis, calycibus capsula æqualibus. *Linn. Sp. plant.* 854. Linaria angustifolia, flore cinereo striato. *Dill.* 855.

Linaire à feuilles étroites, à fleurs striées & cendrées.

1016. Antirrhinum arvense. Antirrhinum foliis sublinearibus: inferioribus quaternis, calycibus piloso viscidis, floribus spicatis, caule erecto. *Linn. Sp. plant.* 855. Linaria arvensis cærulea. *Pin.*

Linaire champêtre à fleurs bleues.

1017. Antirrhinum pelissarianum. Antirrhinum foliis caulinis linearibus alternis: radicalibus lanceolatis ternis, floribus corymbosis. *Linn. Sp. plant.* 855. Linaria cærulea calcaribus longis. *Bauh. hist.*

Linaire bleue à longs éperons.

1018. Antirrhinum alpinum. Antirrhinum foliis quaternis lineari lanceolatis, caule diffuso, floribus racemosis calcari recto. *Linn. Sp. plant.* 856. Linaria quadrifolia supina. *Pin.*

Mufle de veau des Alpes.

1019. Antirrhinum supinum. Antirrhinum foliis subquaternis linearibus, caule diffuso, floribus subspicatis nectario recurvato. *Linn. Sp. plant.* 856. Linaria pumila supina lutea. *Pin.*

Linaire d'Espagne.

1020. Antirrhinum linaria. Antirrhinum foliis lanceolato linearibus confertis, caule erecto, spicis terminalibus sessilibus, floribus imbricatis. *Linn. Sp. plant.* 859. Linaria vulgaris lutea, flore majore. *Pin.*

Linaire commune jaune à grandes fleurs.

1021. Antirrhinum majus. Antirrhinum corollis ecaudatis, floribus spicatis, calycibus rotundatis. *Linn. Sp. plant.* 859. Antirrhinum majus rotundiore folio. *Pin.*

Grande Mufle de veau à feuilles rondes.

1022. Antirrhinum orantium. Antirrhinum corollis ecaudatis, floribus subspicatis, calycibus digitatis, corolla longioribus. *Linn. Sp. plant.* 860. Antirrhinum arvense majus. *Pin.*

Mufle des champs de la grande espèce.

1023. Antirrhinum bellidifolium. Antirrhinum foliis radicalibus oblongis serratis, corollis calcaratis patulis. *Linn. Sp. plant.* 860. Linaria bellidis folio. *Pin.*

Linaire à feuilles de petite marguerite.

1024. Scrophularia nodosa. Scrophularia foliis cordatis trinervetis, caule acutangulo, *Linn. Sp. plant.* 863. Scrophularia nodosa fœtida. *Pin.*

Scrophulaire noueuse.

1025. Scrophularia aquatica. Scrophularia foliis cordatis petiolatis decurrentibus obtusis, caule membranis angulato, racemis lateralibus. *Linn. Sp. plant.* 864. Scrophularia aquatica major. *Pin.*

Grande Scrophulaire aquatique.

1026. Scrophularia canina. Scrophularia foliis pinnatis, racemo terminali nudo, pedunculis bifidis. *Linn. Sp. plant.* 865. Scrophularia ruta canina dicta. *Pin.*

Rhue de chien.

1027. Digitalis purpurea. Digitalis calycinis foliolis ovatis acutis, corollis obtusis, labio superiore integro. *Linn. Sp. plant* 866. Digitalis purpurea folio aspero. *Pin.*

Digitale à fleurs purpurines.

1028. Digitalis lutea. Digitalis calycinis foliolis lanceolatis, corollis acutis: labio superiore bifido. *Linn. Sp. plant.* 867. Digitalis major lutea seu pallida; parvo flore. *Pin.*

Grande Digitale jaune à petites fleurs.

1029. Erinus alpinus. Erinus floribus racemosis. *Linn. Sp. plant.* 878. Ageratum serratum alpinum. *Pin.*

Agerate des Alpes.

1030. Limosella aquatica Limosella. *Linn. Sp. plant.* 881. Plantaginella palustris. *Pin.*

Le petit Plantain des marais.

1031. Orobanche lævis. Orobanche caule ſympliciſſimo lævi, ſtaminibus exſertis. *Linn. Sp. plant.* 881. Orobanche majore flore. *Pin.*

Orobanche à grande fleurs.

1032. Orobanche major. Orobanche caule ſympliciſſimo pubeſcente, ſtaminibus ſubexſertis. *Linn. Sp. plant.* 882. Orobanche major garyophillum olens. *Pin.*

Grand Orobanche.

1033. Orobanche ramoſa. Orobanche caule ramoſo, corollis quinquefidis. *Linn. Sp. plant.* 882. Orobanche ramoſa. *Pin.*

Orobanche rameux.

1034. Acanthus mollis. Acanthus foliis ſinuatis inermibus *Linn. Sp. plant.* 891. Acanthus ſylveſtris ſeu mollis virgilii *Pin.*

Acanthe.

Fin du Tome III.

